

YOUUCA

DAS KARRIERE MAGAZIN // FRÜHJAHR 2013

 YOURCAREERGROUP



**AUSZUBILDENDE & TRAINEES:
DER NACHWUCHS
DER BRANCHE**
Seite 08

**WÜRZEN, BRUTZELN, GAREN:
KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT**

Seite 24

**QUEREINSTEIGER
„INS HOTEL WOLLTE
ICH SCHON IMMER...“**

Seite 50

**KARRIERESCHMIEDE
HOTELLERIE:
SO WERDE ICH
FÜHRUNGSKRAFT**

Seite 30

“Wir tun nichts Außergewöhnliches, wir sind bloß erfolgreich, weil wir ganz gewöhnliche Dinge ganz außergewöhnlich tun.”

Ueli Prager, Gründer von Mövenpick

Passionately Swiss.™

**MÖVENPICK**
Hotels & Resorts

Mövenpick Hotels & Resorts ist eine internationale Hotelgruppe im gehobenen Segment mit über 16'000 Mitarbeitern und betreibt 72 Hotels und Resorts in 24 Ländern. Über 30 Projekte befinden sich in der Planung oder Vor-eröffnung. Mit Sitz in Zürich, ist Mövenpick Hotels & Resorts auf Geschäfts- und Konferenzhotels sowie auf Resorts mit individuellem Charakter spezialisiert. “Global denken – lokal handeln” ist das Leitmotiv für jedes Haus im Rahmen seiner gesellschaftlichen Verantwortung. Geprägt durch ihre Schweizer Wurzeln, steht die Hotelgruppe für entgegenkommenden Service, kulinarische Genüsse und Respekt für die Umwelt – verbunden mit einer persönlichen Note. Sind Sie interessiert? Weitere Informationen erhalten Sie per E-Mail unter: hr.mhr.zuerich@moevenpick.com

www.moevenpick-hotels.com



EDITORIAL ARNE LORENZEN

ARNE LORENZEN
YOURCAREERGROUP
Vorstand



„Bevor man eine Leiter besteigt, sollte man sich vergewissern, ob sie an der richtigen Wand lehnt“, besagt ein italienisches Sprichwort. Sind Sie noch auf der Suche nach einem Unternehmen, das Ihnen diese stabile „Wand“ bietet? Bei uns werden Sie garantiert fündig! Ob auf unseren Online-Stellenbörsen, der ITB Jobbörse oder den Karrieremessen „Recruiting Days“, die im Frühjahr 2013 wieder durch fünf deutsche Städte touren – die YOURCAREERGROUP bietet Ihnen stets aktuelle Jobs bei den renommiertesten Arbeitgebern der Branche.

Wir freuen uns, Ihnen pünktlich zu diesen Veranstaltungsreihen eine neue Ausgabe unseres beliebten Karrieremagazins YOUCA zu präsentieren. Die größte Herausforderung oder die schönsten Momente während der Ausbildung sowie die Beweggründe für ein Traineeprogramm – im Titel-Thema **Auszubildende und Trainees – der Nachwuchs der Branche** finden Sie interessante Interviews mit jungen und motivierten Talenten. Ebenso vielseitig wie die Ausbildungs- und Traineeprogramme sind auch die späteren Berufsmöglichkeiten in der Branche. Im Beitrag **Ein Tag im Leben** bieten wir Ihnen einen spannenden Einblick in den Berufsalltag von zahlreichen Mitarbeitern der Hotellerie, Gastronomie und Touristik. Wissen Sie, für welche Aufgaben ein Barista, ein Veranstaltungsassistent oder eine Produktmanagerin verantwortlich ist? Hier erfahren Sie es!

Übrigens: Auch Quereinsteiger sind in der Hotellerie mehr denn je gefragt. Zwei ehemals branchenfremde Mitarbeiter lassen uns in dem Artikel **Quereinsteiger – „Ins Hotel wollte ich schon immer...“** hinter die Kulissen ihres neuen Berufslebens mit all seinen Herausforderungen und Besonderheiten blicken. Finden auch sie Ihren Weg – wir unterstützen Sie gerne.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres Magazins und vor allem viel Erfolg für Ihre Karriere!

Ihr Arne Lorenzen

ERFOLGSGESCHICHTEN
VON BEWERBERN
NACH DEM BESUCH
DER RECRUITING DAYS

34.



KARRIERE

WÜRZEN, BRUTZELN,
GAREN: KOCHEN AUS
LEIDENSCHAFT

24.

AUSZUBILDENDE & TRAINEES:
DER NACHWUCHS
DER BRANCHE

08.



EIN TAG IM LEBEN...
MITARBEITER AUS DEM
TOURISMUS BERICHTEN

38.

KARRIERESCHMIEDE HOTELLERIE
SO WERDE ICH
FÜHRUNGSKRAFT

30.

YOURCAREERGROUP
IHR KARRIEREBEGLEITER
MIT AUSZEICHNUNG

04.

QUEREINSTEIGER
„INS HOTEL WOLLTE
ICH SCHON IMMER...“

50.

KARRIERE

YOURCAREERGROUP – IHR KARRIEREBEGLEITER MIT AUSZEICHNUNG



Hotellerie, Gastronomie und Touristik – eine schillernde Welt, in der sich ständig neue Facetten entdecken und neue Abenteuer erleben lassen. Dass möglichst viele von Ihnen diesen Traum leben können, dafür stehen wir als YOURCAREERGROUP seit nunmehr 14 Jahren mit unseren drei Jobbörsen HOTELCAREER, GASTRONOMIECAREER und TOURISTIKCAREER. Ob Jobsuche, Karrieretipps oder Kontakt zu Personalern – auf unseren Jobportalen, den beliebten Recruiting Days und der ITB Jobbörse finden Sie immer die Informationen, die Sie benötigen.

Wie die gesamte Branche sind auch wir ständig im Wandel, um Ihnen auch in Zukunft ein kompetenter Partner bei der

Karriereplanung zu sein. AZUBICAREER heißt daher der neuste Zuwachs der YOURCAREERGROUP. Mit dem neuen Ausbildungsportal für die Hotellerie und Gastronomie richten wir uns insbesondere an junge Leute, die sich noch in der Orientierungsphase befinden und sich für eine Ausbildung im Gastgewerbe interessieren.

Für alle diejenigen, die die Hotellerie, Gastronomie oder Touristik in ihren Bann gezogen hat oder auch jene, die ihren Traumjob innerhalb der Branche bereits gefunden haben, empfehlen wir neben unseren Spezialjobbörsen auch unseren HOTELCAREER Blog. Hier finden Sie regelmäßig Aktuelles aus der Branche und News rund um die Themen Karriere und Bewerbung.

Bereits zum zweiten Mal in Folge konnten wir nun die Lorbeeren für unsere innovative und nutzerorientierte Arbeitsweise ernten: HOTELCAREER wurde 2012 erneut von den Bewerbern und Kunden zur „Besten Spezialjobbörse“ gewählt. Steigende Nutzerzahlen, mehr als 10.000 vakante Jobs und letztendlich Ihre Stimme haben uns in unserer Arbeit bestätigt und uns angespornt, auch in Zukunft weitere neue, interessante Projekte anzugehen und für Sie umzusetzen.

Ob Facebook, Karriere Blog, Ausbildungsportal oder interessante Umfragen – hier erfahren Sie alles, was Sie zusätzlich zu unseren Jobbörsen HOTELCAREER, GASTRONOMIECAREER und TOURISTIKCAREER bei uns entdecken können.



AZUBICAREER – DEINE KARRIERE BEGINNT HIER!

Als erfahrener Spezialist im E-Recruiting für die Hotellerie, Gastronomie und Touristik hat die YOURCAREERGROUP den vielen offenen Ausbildungsstellen im Gastgewerbe den Kampf angesagt und die Initiative ergriffen, ein eigenes Ausbildungsportal für diese Branche ins Leben zu rufen. Auf AZUBICAREER bekommen Schulabgänger einen Einblick in die Branche und erhalten alle Informationen rund um eine Ausbildung im Gastgewerbe. Jedes Berufsbild wird näher erläutert und anhand von Videos authentisch von Auszubildenden vorgestellt. Wer sich für einen Ausbildungsberuf ent-

schieden hat, kann direkt auf dem Portal nach einer freien Ausbildungsstelle suchen. Hilfreiche Bewerbungstipps verhelfen den Berufseinsteigern zu einer gelungenen Bewerbung und runden somit das Angebot der neuen Plattform ab.

INFO

» Interesse an einer Ausbildung oder einem Praktikum im Gastgewerbe?

AZUBICAREER beantwortet alle Fragen rund um Branche, Unternehmen, Ausbildungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten, Stellenausschreibungen, Kontakte, Gehälter und vieles mehr.

Arne Lorenzen, Vorstand der YOURCAREERGROUP:

„Ob Koch, Hotelfachfrau, Restaurantfachmann oder Systemgastronom – unser neues Portal AZUBICAREER gibt umfangreiche Informationen zu jedem Ausbildungsberuf im Gastgewerbe. Das junge Design, interessante Videos oder aktuelle Neuigkeiten machen einfach neugierig auf mehr und animieren dazu, die Seiten zu durchstöbern“, fasst Arne Lorenzen, Vorstand der YOURCAREERGROUP, zusammen. „Das neue Portal begleitet den Benutzer von Anfang an auf seinem Weg in eine Karriere im Gastgewerbe: Von der Entscheidungsfindung über die Suche der Ausbildungsstelle bis hin zu Tipps und Tricks für den Bewerbungsprozess, finden die jungen Leute alles, was sie brauchen, um ihren neuen Lebensabschnitt erfolgreich beginnen zu können.“




HOTELCAREER BLOG – KARRIERE BLOG FÜR DIE HOTELLERIE

Erst seit dem vergangenen Jahr online und doch kaum mehr wegzudenken – unser Karriere Blog erfreut sich bei den Bewerbern großer Beliebtheit. Wichtige Tipps und Tricks rund um das Vor-

stellungsgespräch, Gehaltsvorstellungen oder das Erstellen eines Lebenslaufs erhalten Sie z.B. im Bereich Bewerbung. Möchten Sie lieber erfahren wie der Job auf hoher See abläuft, wer Deutschlands jüngster Hotelier ist oder wie es sich in Sternerestaurants arbeiten lässt? Dann werfen Sie einen Blick in den Karrierebereich. Abgerundet werden die Beiträge durch ausführliche Stellenbeschreibungen der beliebtesten Jobs aus der Hotellerie, Gastronomie und Touristik.

TIPP

» Wir lassen Sie nicht alleine auf Ihrem Karriereweg. Werden Sie Fan unserer Facebook-Seite, werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und verpassen Sie keinen Beitrag.




MEHR ÜBER UNS:

» www.facebook.com/yourcareergroup

YOURCAREERGROUP BEWERBERUMFRAGE

O nline Bewerbung oder doch die traditionelle Bewerbungsmappe per Post verschicken? Welche Rolle spielen Facebook & Co. eigentlich bei der Jobsuche und Bewerbung? Wir sind diesen Fragen nachgegangen und haben 2012 eine Bewerberumfrage auf unseren Jobportalen durchgeführt. 1.427 Personen haben teilgenommen und die Ergebnisse geben Ihnen einen Überblick über das aktuelle Bewerbungsverhalten der Teilnehmer.

67%

... die Bewerbung via E-Mail mit 67% unangefochten an erster Stelle steht?

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

85%

... 85% der Bewerber Online Jobbörsen bei ihrer Jobsuche am häufigsten einsetzen?

... Mobile Devices bei der Jobsuche im Aufwärtstrend sind? 35,9% nutzen bereits ihre Smartphones auf der Suche nach ihrem Traumjob.

35,9%

... bei den sozialen Netzwerken Facebook mit 73,7% im privaten Bereich dominiert und immerhin knapp die Hälfte der Befragten auf beruflicher Ebene auf XING aktiv sind?

73,7%

... 17,5% der Teilnehmer ihre bisherigen Jobwechsel auf Aktivitäten in sozialen Netzwerken zurückführen können?

17,5%

... sich 75% der Bewerber auf konkrete Stellenanzeigen in Online Jobbörsen bewerben, 10,7% die Möglichkeit einer Initiativbewerbung nutzen und sich nur 1,5% über soziale Netzwerke bewerben?

75%

MELDEN SIE SICH FÜR UNSEREN NEWSLETTER AN:

Mit dem kostenlosen Newsletter der YOURCAREERGROUP AG halten wir Sie auf dem Laufenden! Wir versorgen Sie mit hilfreichen Bewerbungstipps, Veranstaltungshinweisen, sowie spannenden Jobangeboten aus der Hotellerie, Gastronomie und Touristik und Trends aus der Branche.

JETZT ANMELDEN AUF:

<http://www.yourcareergroup.de/newsletter/anmeldung>



MITARBEITER IM MITTELPUNKT

HOSPITALITY HR AWARD 2013 ZEICHNET INNOVATIVE PERSONAL- KONZEPTE IN HOTELS AUS

Wegweisende Konzepte im Human Resources (HR) Management sollen mehr Strahlkraft gewinnen – deshalb zeichnet die Deutsche Hotelakademie gemeinsam mit dem Fachmagazin First Class und der Online-Jobbörse HOTELCAREER jetzt herausragende Beispiele aus der Hotelbranche mit dem „Hospitality HR Award“ aus. Der Preis steht unter dem Motto „Menschen. Zukunft. Hotel“ und wird in vier Kategorien vergeben. Zusammen mit dem Ehrenpreis für besondere Maßnahmen gegen den Fachkräftemangel ist der Hospitality HR Award mit Preisen im Wert von über 55.000 Euro dotiert.

Wenig Berufsnachwuchs, hohe Fluktuation, Qualifizierungsprobleme – so drückt sich bereits heute der Fachkräftemangel in der personalintensiven Hotellerie aus. Gezieltes Recruiting und Mitarbeiterbindung sind daher für Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie zu einer großen Herausforderung geworden. „Unternehmen müssen sich künftig mehr Gedanken machen, was sie tun können, um ihre Mitarbeiter zu halten oder überhaupt erst einmal zu gewinnen“, so Merle Losem, Geschäftsführerin der Deutschen Hotelakademie, die den Preis initiiert hat. Doch mit welchen Maßnahmen – über Gehalt und Sozialleistungen hinausgehend – können Hotels ihre Attraktivität als Arbeitge-

ber erhöhen? Neue Wege und Ansätze sind gefragt. Dies kann eine Einzelidee sein oder auch eine umfassende HR-Strategie, vom Recruiting bis zum Employer Branding, der Arbeitgebermarkenbildung.

Neben den Ausrichtern des Awards, der Deutschen Hotelakademie und dem Fachmagazin First Class, ermöglichen der Premiumsponsor HOTELCAREER sowie andere Sponsoren Preise in Höhe von insgesamt über 55.000 Euro. Arne Lorenzen, Vorstand der YOURCAREERGROUP AG, ist von der Idee des Awards begeistert: „Wir freuen uns, den Hospitality HR Award 2013 als Premiumsponsor zu unterstützen. Für uns, als Personaldienstleister der Hotellerie, ist ein Award, der gute HR-Konzepte auszeichnet, natürlich sehr wertvoll. Wir hoffen, dass dieser Preis die Hotels anregt, den Bereich Human Resources engagiert und innovativ zu fördern.“

PREISE IM WERT VON 55.000 EURO

Bewerber können sich sowohl Hoteldirektionen und Personalabteilungen als auch Mitarbeiter, die ihre Arbeitgeber vorschlagen möchten. Um den

unterschiedlichen Organisationsformen der Betriebe gerecht zu werden, wählt eine Fachjury die drei besten Ansätze in den Kategorien „Individualhotels“, „Hotelketten und -kooperationen“ sowie „Hostels und Motels“ aus. Zudem vergibt sie einen Ehrenpreis an Organisationen, die dem Fachkräftemangel im Gastgewerbe in besonderer Form entgegen wirken.



INFO

» **Einsendeschluss:** 28. Februar 2013.

» **Bewerbung:**

Via www.hospitality-award.de

» **Zielgruppe:** Hoteldirektionen, Personalabteilungen, Mitarbeiter, die ihren Arbeitgeber vorschlagen. Für die Kategorie Ehrenpreis: andere Unternehmen der Branche wie Beratungsunternehmen o.ä.

» **Kategorien:**

1. Individualhotels
2. Hotels, die Ketten oder Kooperationen angehören
3. Hostels und Motels
4. Ehrenpreis

» **Preise Kategorie 1–3:**

1. Preis: Weiterbildungspaket der Deutschen Hotelakademie für Mitarbeiter in Höhe von 10.000 Euro, Recruitingpaket von HOTELCAREER in Höhe von rund 1.000 Euro

2. Preis: Weiterbildungspaket der Deutschen Hotelakademie für Mitarbeiter in Höhe von 5.000 Euro, Recruitingpaket von HOTELCAREER in Höhe von rund 500 Euro

3. Preis: Weiterbildungspaket der Deutschen Hotelakademie für Mitarbeiter in Höhe von 2.000 Euro, Recruitingpaket von HOTELCAREER in Höhe von rund 300 Euro

» **Ehrenpreis:**

Gutschein für drei Weinsensorik-Seminare und einen Weinkenner-Kurs des International Wine Institute

» **Partner:**



INTERVIEW

AUSZUBILDENDE UND TRAINEES – DER NACH- WUCHS DER BRANCHE

Wie schnell konnten die Azubis in ihrem Bewerbungsprozess Erfolge verzeichnen? Was war bisher der schönste

Moment oder die größte Herausforderung in ihrer Ausbildung? Welche praktischen Erfahrungen konnten die Trainees zuvor sammeln und warum haben sie sich für ein Traineeprogramm entschieden? Für YOUCA standen uns einige Auszubildende und Trainees der Branche Rede und Antwort und berichteten über ihre ganz persönlichen Erfahrungen und Eindrücke.

„MAN WÄCHST AN JEDER NEUEN AUFGABE.“

Warum haben Sie sich für die Ausbildung als Hotelkauffrau entschieden?

Ich habe mich schon immer in der Rolle der Gastgeberin sehr wohl gefühlt und bin bei der Arbeit gerne mit den unterschiedlichsten Menschen im Kontakt. Ebenfalls war ich schon früh von der Hotellerie mit ihrer Vielseitigkeit begeistert. Der kaufmännische Aspekt in meiner Ausbildung ist eine super Ergänzung.

Konnten Sie vor Ihrer Ausbildung bereits praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sammeln?

Vor meiner Ausbildung habe ich auf verschiedenen Veranstaltungen an der Bar oder im

Ob als Auszubildender oder Trainee – die Hotellerie, Gastronomie und Touristik bietet jungen Talenten vielseitige und spannende Möglichkeiten, sich aus- und weiterzubilden. Während eine Ausbildung meist direkt auf den Schulabschluss folgt, geht einem Traineeship häufig ein Studium oder eine Ausbildung voraus.

Service gearbeitet. Durch ein 6-wöchiges, sehr arbeitsreiches Hotelpraktikum auf Sylt während meiner Sommerferien konnte ich Erfahrungen sammeln und testen, ob eine Ausbildung in dieser Branche wirklich das Richtige ist.

Wie lief bei Ihnen der Bewerbungsprozess ab? Hatten Sie schnell Erfolg?

Aus Interesse habe ich mich in mehreren Hotels in Hamburg beworben. Daraufhin habe ich im Herbst verschiedene Vorstellungsgespräche vereinbart. Im Vier Jahreszeiten hatte ich das letzte und mir persönlich wichtigste Vorstellungsgespräch. Ich habe mich gut über das Hotel informiert und hatte ein sehr angenehmes Interview mit dem Personalleiter. Kurz danach wurde ich zu einem zweiten Gespräch eingeladen und habe nach diesem Termin gleich eine Zusage von meiner Ausbilderin bekommen.

Für welche Aufgaben sind Sie im Hotel verantwortlich?

Ich habe das Glück in einem sehr vielseitigen Betrieb zu arbeiten. Somit konnte ich unter anderem schon Zimmer checken, in der Telefonzentrale die Gespräche für das Hotel entgegennehmen, an der Bar Cocktails zubereiten und in der Buchhaltung kauf

männische Aufgaben übernehmen. In meiner Funktion als Azubisprecherin übernehme ich einige organisatorische Aufgaben und diene als

Ansprechpartnerin für alle Auszubildenden.

Welche Aufgaben machen Ihnen am meisten Spaß und in welcher Abteilung gefällt Ihnen die Arbeit bisher am besten?

In der Buchhaltung durfte ich die Urlaubsvertretung in der Hauptkasse übernehmen. Ich konnte mir dort meine Aufgaben selbst einteilen, musste sehr genau sein und hatte große Freude daran, so viel Verantwortung zu übernehmen. Auf der anderen Seite macht mir der Umgang mit unseren Gästen viel Freude und deshalb hat mir der sehr persönliche Kontakt in der Jahreszeiten Bar viel Spaß gemacht.

Läuft die Ausbildung so ab, wie Sie es sich vorgestellt haben? Falls nicht, was ist anders als erwartet?

Ich hätte nicht erwartet, dass man sich während der Ausbildung so weiter entwickelt, aber man wächst an jeder neuen Aufgabe. Ich bin sehr glücklich darüber, wie es läuft. Die harte körperliche Arbeit ist zwar am Anfang anstrengend, aber man gewöhnt sich schnell daran.

Welches war bisher die größte Herausforderung in Ihrer Ausbildung?

Mit einer anderen Auszubildenden durfte ich eine Broschüre zum Thema Ausbildung im Hotel Vier Jahreszeiten entwerfen. Schon allein die Idee für eine informative und trotzdem persönliche sowie herzliche Broschüre war eine Herausforderung. Wir haben die komplette Entwicklung übernommen. Daraufhin haben wir in dem entsprechenden Computerprogramm die Broschüre erstellt und ein Angebot bei unserer Druckerei ein-



ELSA MARIA SCHNAITMANN (*1990)
Hotelkauffrau im 2. Ausbildungsjahr im
Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg

geholt. Zu guter Letzt mussten wir unsere Broschüre den verantwortlichen Personen präsentieren und uns die Kosten für den Druck genehmigen lassen. Dieser ganze Prozess war super interessant und eine komplett neue Erfahrung.

Was war bisher das schönste Erlebnis während Ihrer Ausbildung?

Die Auszubildenden planen den alljährlichen Neujahrsball für alle Mitarbeiter. Hier können wir in den Bereichen Motto, Dekoration, Küche, Programm und DJ richtig kreativ sein und alles selbst planen und umsetzen. Als ich dann das Ergebnis unserer Arbeit gesehen habe und den Ball mit dem Thema: „Venezianischer Maskenball“ mit allen Mitarbeitern genießen konnte, war ich einfach sehr glücklich. Außerdem ist es mit am Schönsten von Gästen oder Kollegen im Alltag ein positives Feedback zu bekommen!

Welche persönlichen und fachlichen Voraussetzungen sind Ihrer Meinung nach die wichtigsten in diesem Ausbildungsberuf?

Meiner Meinung nach steht Gastfreundschaft an oberster Stelle. Wer diesen Charakterzug hat, kann Gäste herzlich bedienen und hat den Ehrgeiz immer guten Service zu bieten. Wer dann noch ordentlich anpacken kann, ist in der Hotellerie bestimmt richtig. Durch die kaufmännischen Aspekte als Hotelkauffrau im Betrieb und in der Berufsschule ist ein gewisses Interesse für Zahlen und Buchhaltung natürlich von Vorteil.

Wie häufig gehen Sie zur Berufsschule und was lernen Sie dort?

Ich besuche 2 Schulblöcke pro Jahr. Hier wird mir viel kaufmännisches Wissen vermittelt, ebenfalls lerne ich viel über berufsbezogene Themen wie Wein, die Erstellung einer Speisekarte, Veranstaltungsplanung, Marketing und vieles mehr. Sehr interessant ist auch der Praxisunterricht im Bereich Service und Küche. Hier kochen wir in der schuleigenen Küche sogar 3-Gänge-Menüs. Im Vergleich zum

Gymnasium finde ich die Berufsschule viel ansprechender, da ich mehr über die Themen lerne, die mich wirklich interessieren.

Würden Sie diese Ausbildung weiterempfehlen?

Definitiv! Ich finde in keiner Ausbildung hat man solch eine Vielfalt an Aufgaben und man erlebt die witzigsten sowie interessantesten Situationen mit seinen Gästen und Kollegen. Mit dem Schichtdienst gerade auch am Wochenende kann man sich schnell arrangieren. Man lernt es sogar zu schätzen, auch unter der Woche Einkäufe erledigen zu können und nicht am Wochenende in überfüllten Geschäften Schlange zu stehen. Dazu kommt, dass in der Hotellerie und Gastronomie immer gute Arbeitskräfte gesucht werden und auch gerade im Ausland die Chancen für gut ausgebildete Fachleute super sind.

Welche Tipps haben Sie für Schüler, die sich für diese Ausbildung interessieren?

Ein Praktikum ist immer ein guter und einfacher Weg, mehr über einen Beruf zu erfahren. Ebenfalls bieten einige Betriebe ja schon Broschüren zum Thema Ausbildung an, mit denen man sich erst mal einen Überblick verschaffen kann. Generell finde ich Vorstellungsgespräche eine super Chance sich selber zu präsentieren, aber auch um den Betrieb genauer kennenzulernen. Denn ich finde es wirklich wichtig, dass man von seinem Betrieb überzeugt ist und ein herzlicher Kontakt unter den Mitarbeitern besteht.

Welche beruflichen Ziele und Pläne haben Sie?

Ich möchte auf jeden Fall in der Hotellerie bleiben. Jedoch fällt es mir noch schwer, genauere Pläne für die Zukunft zu schmieden, da mir bis jetzt viele der durchlaufenen Abteilungen große Freude bereitet haben. Nach der Ausbildung würde ich gerne erst mal Arbeitserfahrung im Ausland sammeln.

„ES IST MIT AM SCHÖNSTEN VON GÄSTEN ODER KOLLEGEN EIN POSITIVES FEEDBACK ZU BEKOMMEN!“



„Ich möchte mich entwickeln
und meinen eigenen
Weg gehen. Bei Accor habe
ich die Chance dazu.“



Ihr Lächeln
hat Zukunft.

Sie suchen echte Perspektiven? Sie möchten von starken Marken und internationalen Möglichkeiten profitieren? Ihnen ist individuelle Weiterbildung wichtig? Finden Sie Ihren Traumjob unter fast 100 Berufen – in unseren Hotels oder unserer Zentrale. Nehmen Sie Ihre Zukunft selbst in die Hand und bewerben Sie sich jetzt beim deutschen Marktführer in der Hotellerie!

informieren & bewerben auf accorcareer.de



INTERVIEW



SEBASTIAN SCHRÖTER (*1986)

F&B Management Trainee bei Victor's Residenz-Hotels/Victor's Akademie seit September 2012

„DIE ABWECHSLUNG BEREITET MIR BESONDERS VIEL FREUDE.“

Warum haben Sie sich für dieses Traineeprogramm entschieden?

Mein Ziel ist es, F&B Manager zu werden. Durch das Traineeprogramm der Victor's Akademie kann ich nach meiner Weiterbildung auf der Hotelfachschule den 1. Schritt in eine Führungsposition machen. Der Einsatz in den verschiedenen Abteilungen, der in 3 Häusern der Kette stattfindet, gibt mir die Möglichkeit, jede Menge Erfahrung zu sammeln. Dies war für mich ausschlaggebend an diesem Programm teilzunehmen, um meinem Ziel näher zu kommen.

Konnten Sie zuvor bereits praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sammeln?

Ja. Ich absolvierte von 2002 – 2005 eine Ausbildung zum Koch, danach sammelte ich bis 2010 praktische Erfahrung. Ich durchlief alle Posten in der Küche und führte diese als Chef de Partie. In meiner Weiterbildung auf der Hotelfachschule (2010 – 2012) war ich neugierig, die „Gegenseite“ zur Küche kennenzulernen und jobbte nebenbei als Commis de Rang.

Wie lief bei Ihnen der Bewerbungsprozess ab? Hatten Sie schnell Erfolg?

Es war durchwachsen. Ich habe bereits 6 Monate vor Beendigung meines Studiums begonnen mich zu bewerben. Dadurch konnte ich mir das für mich richtige Ausbildungsprogramm aussuchen.

Für welche Aufgaben sind Sie bei Victor's verantwortlich?

Aktuell bin ich operativ in der Bankettabteilung tätig, d.h. ich delegiere und koordiniere die Servicemitarbeiter und bin dabei auch selber in die Abläufe mit eingebunden. Ich organisiere

Veranstaltungen und bin bei diesen Ansprechpartner für Gäste und Auftraggeber. Ich bin verantwortlich für die Dienstplangestaltung im Service und verrete unseren Bartender an seinem freien Tag. Zusätzlich arbeite ich noch ein neues Speise- und Getränkekonzept für unsere Bäderwelt aus.

Welche Aufgaben machen Ihnen am meisten Spaß und in welcher Abteilung gefällt Ihnen die Arbeit bisher am besten?

Am meisten Spaß macht es mir abteilungsübergreifend die Verantwortung zu übernehmen und die Wünsche der Gäste zu erfüllen. Die Abwechslung dabei bereitet mir besonders viel Freude. Aufgrund meiner Vorkenntnisse ist es für mich die Erfüllung, die Schnittstelle zwischen Küche und Service zu sein.

Läuft das Traineeprogramm so, wie Sie es sich vorgestellt haben? Falls nicht, was ist anders als erwartet?

Leider ist die Zeit für alles sehr knapp.

Welches war bisher die größte Herausforderung in Ihrem Traineeprogramm?

Die Übernahme des Bankettbüros als Urlaubsvertretung.

Was war bisher das schönste Erlebnis während Ihres Traineeprogramms?

Die operative Durchführung der „Kulinarischen Reise“ durch unser Haus als Werbeveranstaltung für potentielle Neukunden. Die besondere Herausforderung war, dass ich diese Veranstaltung „nur“ mit Azubis durchgeführt habe.

Welche persönlichen und fachlichen Voraussetzungen sind Ihrer Meinung nach die wichtigsten für solch ein Traineeprogramm?

An erster Stelle stehen für mich eine „positive Lebenseinstellung“ und eine gewisse Kommunikationsstärke. Die braucht man einfach als Dienstleister, besonders in der Hotellerie/Gastronomie. An zweiter Stelle kommt für mich ein fundiertes Fachwissen im F&B Bereich, d.h. nicht nur die Basics müssen sitzen sondern auch die Abläufe sollten jedem klar sein. Das Interesse am Beruf sowie der stetige „Drang“ Neues zu finden und zu lernen bzw. sein Wissen zu erweitern ist eine professionelle Arbeitseinstellung und der

Schlüssel zum Erfolg, was nicht nur Gäste sondern auch der Arbeitgeber zu schätzen weiß. Last but not least gehört für mich ein gewisses wirtschaftliches und unternehmerisches Denken dazu.

Würden Sie dieses Traineeprogramm weiterempfehlen?

Ja, ich kann sagen, dass es kein vergleichbares Traineeprogramm gibt, das so facetten- und abwechslungsreich ist, wenn man die Position als F&B Manager anstrebt. Die Erfahrungswerte durch den halbjährigen Wechsel des Hotels in dem 18 Monate andauernden Traineeprogramm sind einzigartig.

Welche Tipps haben Sie für alle, die sich für solch ein Traineeprogramm interessieren?

Man sollte sehr flexibel sein, eine hohe Reisebereitschaft mitbringen und der Umgang mit Menschen sollte einem Spaß machen. Erkundigen Sie sich nach einem Praktikum oder fragen Sie nach einem Schnuppertag.

Welche beruflichen Ziele und Pläne haben Sie?

Nach Abschluss des Traineeprogramms möchte ich für eine gewisse Zeit im Ausland als F&B Assistent arbeiten und dann zum F&B Manager aufsteigen. Dabei möchte ich meine Englischkenntnisse verbessern aber auch andere Sitten, Bräuche und Kulturen kennenlernen. Danach würde ich mich freuen, wieder für die Victor's Residenz-Hotels zu arbeiten.

„EIN GEWISSES WIRTSCHAFTLICHES UND UNTERNEHMERISCHES DENKEN ZÄHLT ZU DEN VORAUSSETZUNGEN.“

INTERVIEW

Warum haben Sie sich für die Ausbildung als Köchin entschieden?

Nachdem ich vor anderthalb Jahren meine Ausbildung als Gärtnerin mit der Fachrichtung Gemüsebau abgeschlossen habe, begab ich mich auf die Suche nach einer dazu passenden Ausbildung und kam so auf die Ausbildung als Köchin. Außerdem wollte ich gerne meine beiden Hobbies Gemüsebau und Kochen zum Beruf machen.

Konnten Sie vor Ihrer Ausbildung bereits praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sammeln?

Ja, in der 7. Klasse habe ich bereits das zweiwöchige Schulpraktikum in einer Küche sowie ein weiteres Praktikum in einem gastronomischen Betrieb in Freiburg absolviert. Vor Beginn meiner Ausbildung im Europa Park konnte ich dort auch ein Praktikum machen. Ich denke es ist wichtig, dass man erst einmal in diesen Ausbildungsberuf reinschnuppern kann, bevor man etwas überstürzt.

Wie lief bei Ihnen der Bewerbungsprozess ab? Hatten Sie schnell Erfolg?

Der Bewerbungsprozess lief sehr gut. Ich habe 4 Bewerbungen verschickt und vom Europa Park sehr schnell Rückmeldung erhalten. Schon nach 2 Tagen wurde ich angerufen und zu einem Bewerbungsgespräch eingeladen. Dort wurde ich mit offenen Armen empfangen. Wir haben im Gespräch direkt einen Termin für das Vorpraktikum vereinbart und alles lief sehr gut. Das war also insgesamt ein sehr schneller Erfolg.

Für welche Aufgaben sind Sie im Unternehmen verantwortlich?

Das kommt ganz darauf an, in welchem Bereich und auf welchem Posten ich gerade einge-

teilt bin. Bin ich zum Beispiel auf dem Posten des Gardemanger, so darf ich diesen meist komplett selbstständig über Mittag führen.

Welche Aufgaben machen Ihnen am meisten Spaß und in welcher Abteilung bzw. welchem Bereich gefällt Ihnen die Arbeit bisher am besten?

Am meisten Spaß macht mir die Arbeit als Entremétier. Hier ist man für die Beilagen verantwortlich. Dass es mir so viel Spaß macht, liegt vor allem daran, dass Gemüse hier so eine große Rolle spielt. Auch an der Arbeit am Herd habe ich viel Spaß, dort arbeitet man viel im Team zusammen – vor allem während der Servicezeiten, zu denen besonders viel los ist.

Läuft die Ausbildung so, wie Sie es sich vorgestellt haben? Falls nicht, was ist anders als erwartet?

Eigentlich läuft alles komplett so, wie ich es mir vorgestellt habe. Durch das Praktikum vorher konnte ich ja schon einen guten Eindruck und Überblick gewinnen und habe überall schon mal reingeschnuppert.

Welches war bisher die größte Herausforderung in Ihrer Ausbildung?

Das war auf jeden Fall Silvester. Da hatten wir 600 Gäste und drei Tage lang wurde alles vorbereitet. Als dann alle Gerichte rausmussten zum Servieren, durfte ich komplett selbstständig arbeiten. Das war gleich am Anfang meiner Ausbildung und es war toll, dass mir zu diesem Zeitpunkt schon so viel zu- und anvertraut wurde.

Welche persönlichen und fachlichen Voraussetzungen sind Ihrer Meinung nach die wichtigsten in diesem Ausbildungsberuf?

Persönlich ist es sicherlich am wichtigsten, dass man Spaß an diesem Beruf hat und für ihn lebt. Man sollte sich gut darauf einstellen, dass man andere Arbeitszeiten als viele andere Berufstätige hat und seine Freunde vielleicht nicht mehr so oft sehen kann. Was das Fachliche angeht, ist es sicherlich sehr wichtig, dass man gute Geschmacksnerven besitzt. Außerdem sollte man die Qualität guten Essens zu schätzen wissen.

Wie häufig gehen Sie zur Berufsschule und was lernen Sie dort?

Im Jahr besuche ich insgesamt 12 Wochen lang die Berufsschule. Das ist aufgeteilt in Blockunterricht mit dreimal 4 Wochen am Stück. Wir lernen dort alle theoretischen Aspekte des Kochberufes kennen, zum Beispiel Service, Warenwirtschaft oder Rezepte verfassen. Auch Gemeinschaftskunde, Deutsch und Französisch gehören zum Berufsschulunterricht.

Würden Sie diese Ausbildung weiterempfehlen?

Ja, aber nur in einem Betrieb, in dem man sich wirklich wohl fühlt. Ich war zuvor in einem anderen Betrieb, wo ich mich nicht wirklich wohlfühlt habe. Deswegen habe ich dann gewechselt.

Welche Tipps haben Sie für Schüler, die sich für eine Ausbildung als Koch oder Köchin interessieren?

Als erstes empfehle ich ein Praktikum zu machen. Das ist das A und O, damit man wirklich eine Vorstellung von der Ausbildung und dem, was einen erwartet, gewinnen kann. Denn man kann die Arbeit natürlich nicht mit dem Kochen zuhause vergleichen.

Welche beruflichen Ziele und Pläne haben Sie?

Zunächst möchte ich meine Ausbildung gut absolvieren und danach vielleicht im Ausland oder in Deutschland ein bisschen rumkommen und weitere Erfahrungen sammeln. Eines Tages möchte ich vielleicht meine Leidenschaft für die Gärtnerei und die Küche miteinander verbinden, indem ich mein eigenes Restaurant eröffne, für welches ich die Zutaten dann selber anbaue.

„ES IST WICHTIG, ERST EINMAL IN DIESEN AUSBILDUNGSBERUF REINZUSCHNUPPERN, BEVOR MAN ETWAS ÜBERSTÜRZT.“

Was war bisher das schönste Erlebnis während Ihrer Ausbildung?

Auch Silvester, das war wirklich sehr schön. Ein anderes schönes Erlebnis war, als wir in Nürnberg bei Nestlé Schöller an einem Eis-Workshop teilnehmen durften. Dort haben wir einen Eisbecher für den Europa Park kreiert. Den gab es dann ein Jahr lang exklusiv im Europa Park zu kaufen. Bei der Erstellung des Eisbechers wurden wir voll involviert und alle durften mitmachen – egal ob Küchenchef oder Azubi. Herausgekommen ist ein Sommerbecher mit Müsli, Granatapfel- und Maracujaeis.



YVONNE ECKERT (*1992)

Köchin im 2. Ausbildungsjahr im Europa Park Rust



INTERVIEW



MICHEL HELFFERICH (*1990)
Hotelfachmann im 3. Ausbildungsjahr im Mövenpick Hotel Münster

„ICH MÖCHTE GERNE AUSLANDSERFAHRUNGEN SAMMELN UND MICH AN EINER HOTELFACHSCHULE WEITERBILDEN.“

Warum haben Sie sich für die Ausbildung als Hotelfachmann entschieden?
Zum einen bin ich sehr kontaktfreudig und zum anderen mag ich es, mit Gästen zu arbeiten und deren Wünsche zu erfüllen.

zentige Wohlbefinden des Gastes.

Konnten Sie vor Ihrer Ausbildung bereits praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sammeln?

Ja, das konnte ich. Ich habe zuvor eine Schnupperlehre im Mövenpick Hotel Münster machen können und somit festgestellt, dass der Beruf für mich genau richtig ist.

Welche Aufgaben machen Ihnen am meisten Spaß und in welcher Abteilung gefällt Ihnen die Arbeit bisher am besten?
Generell gefallen mir die Abteilungen am besten, wo der Gästekontakt im Vordergrund steht, also z.B. die Service Abteilungen und das Front Office. Aber auch der Einkauf gefällt mir, da dort verwaltungstechnische Abläufe klar werden.

Wie lief bei Ihnen der Bewerbungsprozess ab? Hatten Sie schnell Erfolg?

Ich habe direkt nach dem Abitur angefangen, mich bei unterschiedlichen gastronomischen Betrieben zu bewerben, unter anderem auch beim Mövenpick Hotel in Münster. Als ich mich im November im Mövenpick Hotel vorstellen durfte, war für mich sofort klar, dass ich in diesem Betrieb meine Ausbildung machen wollte. Der gesamte Bewerbungsprozess hat zwei Monate gedauert.

Für welche Aufgaben sind Sie im Unternehmen verantwortlich?

Im Moment bin ich an der Rezeption tätig und dort zuständig für den Empfang der Gäste und für die Gewährleistung eines angenehmen Aufenthalts nach Mövenpick Standards. Das bedeutet: Das hundertpro-

Läuft die Ausbildung so, wie Sie es sich vorgestellt haben? Falls nicht, was ist anders als erwartet?

Ich habe mir die Ausbildung genauso vorgestellt, so dass ich keine Überraschungen erlebt habe und zum Glück auch nicht ins kalte Wasser geworfen wurde.

Welches war bisher die größte Herausforderung in Ihrer Ausbildung?

Ganz allgemein war das die Wechselschicht. Für mich war diese eine völlig neue Erfahrung, da ich bis jetzt einen ganz anderen Rhythmus hatte.

Was war bisher das schönste Erlebnis während Ihrer Ausbildung?

Das war als ein Stammgast aus dem Mövenpick Restaurant sich persönlich bei mir für den netten Service bedankt hat. Daraus resultierte dann ein längeres Gastgespräch, bei dem der Gast ein großes Interesse an meiner Ausbildung gezeigt hat.

Welche persönlichen und fachlichen Voraussetzungen sind Ihrer Meinung nach die wichtigsten in diesem Ausbildungsberuf?

Persönliche Voraussetzungen sind, mit sich selber im Reinen und authentisch zu sein. Wichtig ist es auch Geduld mitzubringen und Freude am Umgang mit Menschen. Ebenfalls wichtig sind Belastbarkeit und Flexibilität. Fachlich benötigt man Fremdsprachen, Be-





„DER GESAMTE BEWERBUNGS-PROZESS HAT ZWEI MONATE GEDAUERT.“

nimmregeln, Disziplin, Computerkenntnisse sowie ein gutes Gedächtnis und Improvisationstalent.

Wie häufig gehen Sie zur Berufsschule und was lernen Sie dort?

Zur Berufsschule gehe ich ein- bis zweimal wöchentlich und lerne dort eigentlich alles, was ich nachher im Betrieb anwenden kann.

Würden Sie diese Ausbildung weiterempfehlen?

Definitiv.

Welche Tipps haben Sie für Schüler, die sich für diese Ausbildung interessieren?

Zunächst einmal empfehle ich eine Schnupperlehre zu machen und sich vorher ganz sicher zu sein, dass man mit den verschiedenen Belastungen dieses Berufes später klar kommt.

Welche beruflichen Ziele und Pläne haben Sie?

Ich möchte gerne Auslandserfahrungen sammeln und mich an einer Hotelfachschule weiterbilden, damit ich mich weiter qualifizieren kann.



WIR SUCHEN KOCHLÖFFELSCHWINGER, GOURMETBERATER, SERVICE-FREAKS ... UND LEUTE, DIE ES WERDEN WOLLEN!

Die ATLANTIC Hotels bieten Ausbildungs- und Arbeitsplätze in folgenden Berufen:
 • Hotelfachmann/frau • Koch/Köchin • Restaurantfachmann/frau

Außerdem können Sie in den ATLANTIC Hotels ein Duales Studium als Bachelor of Arts für Hotel- und Tourismusmanagement oder für Gastronomiemanagement absolvieren.

Bei uns erwarten Sie individuelle Betreuung, überdurchschnittliche Konditionen und exzellente Aufstiegsmöglichkeiten in neun Häusern an fünf Standorten. Frau Nina Drescher beantwortet unter bewerbung@atlantic-hotels.de gern Ihre Fragen und nimmt Ihre Bewerbung entgegen.

**ATLANTIC
HOTELS**

BREMEN

BREMERHAVEN

ESSEN

KIEL

LÜBECK

INTERVIEW

Warum haben Sie sich für das Traineeprogramm bei vtours entschieden?

Ich habe ein Studium mit Schwerpunkt Tourismus absolviert und wollte gerne auch in dieser Branche arbeiten. Besonders gefallen hat mir, dass ich mich nicht auf eine Abteilung festlegen musste. Das Traineeprogramm bei vtours bietet mir die Möglichkeit verschiedene Abteilungen kennenzulernen und so herauszufinden in welchem Bereich ich später fest arbeiten möchte.

Welcher Abschluss bzw. welches Studium ging dem Traineeprogramm voraus?

Ich habe Abitur gemacht und anschließend ein Bachelorstudium in International Cruise Industry Management an der Hochschule Bremerhaven abgeschlossen.

Konnten Sie zuvor bereits praktische Erfahrungen in der Touristik sammeln?

Ich habe während meines Studiums ein 6-monatiges Pflichtpraktikum im Stadtmarketing von Kiel gemacht. Dort habe ich hauptsächlich in den Bereichen Kreuzfahrtmarketing und PR gearbeitet.

Wie lief bei Ihnen der Bewerbungsprozess ab? Hatten Sie schnell Erfolg?

Ich habe vor allem im Internet nach Stellenausschreibungen gesucht und mich sowohl für Traineeprogramme als auch für Festanstellungen beworben. Zum Glück habe ich ziemlich schnell die Zusage bei vtours bekommen. Bei vtours wurde ein Bewerbungstag mit ausgewählten Bewerbern durchgeführt. Dort mussten wir beispielsweise eine Gruppendiskussion führen oder eine Präsentation halten. Abschließend gab es noch Einzelgespräche mit dem Geschäftsführer.

Für welche Aufgaben sind Sie bei vtours verantwortlich?

Das Traineeprogramm bei vtours ist so aufgebaut, dass unterschiedliche Abteilungen durchlaufen werden – Vertrieb, Marketing, IT, Produktmanagement, Service Center, Buchhaltung und Flugabteilung. Ich war die ersten vier Monate im Vertrieb und Marketing. Dort habe ich viel mit der Auswertung der Performance unserer Vertriebspartner zu tun gehabt. Derzeit bin ich in der IT. Dort geht es vor allem darum, dafür zu sorgen, dass alle Systeme funktionieren und unsere Produkte buchbar sind. Das

heißt zu analysieren, wo Fehler liegen können und die Informationen zur Bearbeitung weiter zu geben. Außerdem gibt es eine Vielzahl von Projekten, in denen an der Weiterentwicklung der Systeme gearbeitet wird.

Welche Aufgaben machen Ihnen am meisten Spaß und in welcher Abteilung gefällt Ihnen die Arbeit bisher am besten?

Bis jetzt habe ich noch nicht so viele Abteilungen kennengelernt. Die Arbeit im Vertrieb und Marketing hat mir viel Spaß gemacht. Ich habe gerne beim Einstellen von Inhalten für unsere neue Website geholfen. Auch das Erstellen von neuen Statistiken und den dazugehörigen Excel-Tabellen ist eine Arbeit, die mir liegt. Die Aufgaben in der IT gefallen mir auch. Ich finde es spannend, nach den Ursachen für Fehler zu suchen und sich darum zu kümmern, dass sie behoben werden. Durch die Arbeit in der IT bekomme ich einen tiefen Einblick in die Prozesse, die im Hintergrund jeder Buchung ablaufen.

Läuft das Traineeprogramm so, wie Sie es sich vorgestellt haben?

Ja, das Traineeprogramm läuft wirklich so, wie ich es mir vorgestellt habe. Durch die vier Monate in jeder Abteilung hat man genug Zeit sich so einzuarbeiten, dass man auch anspruchsvolle Aufgaben übernehmen kann. Man wird als vollwertiges Teammitglied akzeptiert und jeder steht einem mit Rat und Tat zur Seite. Klar gibt es auch die „typischen“ Trainee-Aufgaben. Aber das gehört für mich dazu.

Welches war bisher die größte Herausforderung in Ihrem Traineeprogramm?

Eine große Herausforderung für mich war es, mir die Zeit für größere, langfristige Aufgaben, die ich selbstständig zu bearbeiten hatte, sinnvoll einzuteilen und meine Arbeit gut zu strukturieren. Dabei war es wichtig, regelmäßig an den langfristigen Aufgaben weiterzuarbeiten und dabei das Tagesgeschäft nicht zu vernachlässigen und umgekehrt.

Was war bisher das schönste Erlebnis während Ihres Traineeprogramms?

Ein spannendes Ereignis für mich war es, mit auf den fww-Kongress nach Köln fahren zu dürfen. Ich habe dort bei der Standbetreuung geholfen, konnte bei Gesprächen



NELE MENZEL (*1987)

Trainee bei der vtours GmbH seit Juli 2012

mit Geschäftspartnern dabei sein und durfte natürlich auch mit auf die Party am Abend.

Welche persönlichen und fachlichen Voraussetzungen sind Ihrer Meinung nach die wichtigsten für solch ein Traineeprogramm?

Ich denke ein touristisches Studium ist auf jeden Fall empfehlenswert für das Traineeprogramm, da ein gewisses Grundverständnis für die Branche sehr sinnvoll ist, um die Abläufe im Unternehmen zu verstehen. Wichtig ist auch eine selbstständige Arbeitsweise, da man eigene Themen übertragen bekommt und sich auch selbst dafür einsetzen soll, abwechslungsreiche Aufgaben übertragen zu bekommen. Daneben sollte man auf jeden Fall flexibel sein, um sich auf die verschiedenen Abteilungen und daraus folgende unterschiedliche Aufgaben und neue Herausforderungen einstellen zu können.

Würden Sie Traineeprogramme weiterempfehlen und für wen halten Sie ein Traineeprogramm geeignet?

Ich würde das Programm weiterempfehlen, da es die Möglichkeit bietet, in verschiedene Bereiche Einblicke zu erlangen und Erfahrungen zu sammeln. Somit ermöglicht es einen guten Einstieg ins Berufsleben besonders für Absolventen, die gerade frisch von der Uni kommen. Ich denke Bachelorstudenten im Bereich Tourismus haben gute Voraussetzungen für das Traineeprogramm bei vtours.

Welche beruflichen Ziele und Pläne haben Sie?

Ich möchte gerne mindestens im mittleren Management arbeiten. Das heißt ich möchte Verantwortung übernehmen, Entscheidungskompetenz haben und Mitarbeiter leiten. In welcher Abteilung ich nach meinem Traineeprogramm arbeiten möchte, kann ich jetzt noch nicht sagen. Da warte ich noch ab, wie mir die Arbeit in den anderen Bereichen gefällt.



Kein Job wie jeder andere: **Azubi bei der DB.**





Fachfrau für Systemgastronomie – einer von 50 verschiedenen Ausbildungsberufen bei der Deutschen Bahn. Wir suchen jedes Jahr mehr als 3.000 Auszubildende (w/m) für unsere gewerblich-technischen, kaufmännisch-serviceorientierten, IT- und Verkehrsberufe. Jetzt bewerben unter: www.deutschebahn.com/karriere

DB. Zukunft bewegen.

Teamplayer gesucht!



Wir suchen Auszubildende und Trainees, Absolventen und Berufseinsteiger sowie Berufserfahrene, die bereit für den nächsten Karriereschritt sind!

-  Weltweite *Karriereschancen* in der ältesten Luxus-Hotelgruppe Europas
-  *Facettenreiche* und *vielfältige* Herausforderungen
-  Die Gelegenheit, schnell *Verantwortung* zu übernehmen
-  Offene und *familiäre* Unternehmenskultur mit der Chance, *persönlich* zu wachsen

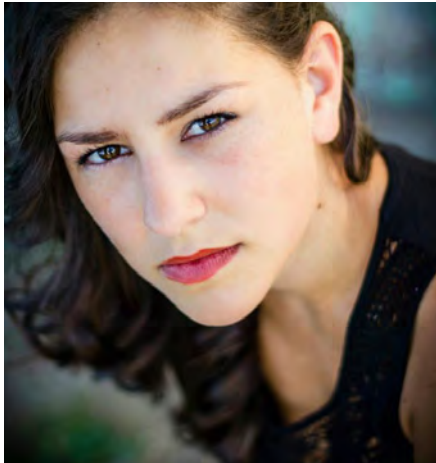
Kempinski Hotel Airport München
Personalleiterin Angela Heinisch
Terminalstraße Mitte 20 · 85356 München
T: 089 9782 1812 · personalbuero.munichairport@kempinski.com
www.kempinski.com/munichairport

Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München
Personalleiter Dominik Paschold
Maximilianstraße 17 · 80539 München
T: 089 2125 2500 · hrtteam.vierjahreszeiten@kempinski.com
www.kempinski.com/vierjahreszeiten

INTERVIEW

Warum haben Sie sich für die Ausbildung als Verkaufskauffrau entschieden?

In erster Linie habe ich mich der Abwechslung wegen für diese Ausbildung entschieden. Ich bin absolut kein Gewohnheitstier. Mir ist es wichtig, immer wieder vor neue Herausforderungen gestellt zu werden und immer wieder neue Lösungen und Wege zu finden.



NINA COLETTE (*1992)

Verkaufskauffrau im 2. Ausbildungsjahr im Hyatt Regency Düsseldorf

Zudem finde ich diese Branche überaus aufregend. Es gibt so viele verschiedene Arten von Veranstaltungen und gleichzeitig so viele verschiedene Möglichkeiten eine Veranstaltung durchzuführen. So kann ich meiner Kreativität freien Lauf lassen.

Konnten Sie vor Ihrer Ausbildung bereits praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sammeln?

Seit ich 16 bin arbeitete ich nebenbei ausschließlich in der Gastronomie. Alles begann in einer Eisdiele, gefolgt von einer Bäckerei und einem Garni Hotel, über das Bankett bis hin zu einem Restaurant mit zugehörigem Veranstaltungssaal. Praktische Erfahrung im Gastgewerbe war also definitiv vorhanden.

Wie lief bei Ihnen der Bewerbungsprozess ab? Hatten Sie schnell Erfolg?

Nachdem ich mir ziemlich viel Zeit gelassen habe mit dem Bewerben, ging dann auf einmal alles ganz schnell. Ich habe ca. 15 Bewerbungen verschickt, wurde zu 7 Vorstellungsgesprächen und auch einigen Einstellungstests eingeladen und durfte dann den Luxus erfahren, wie schön es ist, sich einen Arbeitgeber aussuchen zu können.

Für welche Aufgaben sind Sie im Hotel verantwortlich?

Das Wichtigste für mich ist, dass ich die Verantwortung für mich und mein Tun übernehme. Weiter kommt es selbstverständlich darauf an, in welcher Abteilung ich mich befinde. Am Anfang an der Rezeption hatte ich die Verantwortung für das Telefon. Ich habe dort die Telefonzentrale bedient und war somit dafür verantwortlich, dass die Gäste an den richtigen Ansprechpartner weitergeleitet wurden und die richtigen Informationen oder Auskünfte von mir bekamen. Beim Check-In/-Out war ich zudem für einen reibungslosen und schnellen Vorgang mit verantwortlich, so dass die Gäste bei An- und Abreise nicht lange warten mussten und zufrieden bei der Ankunft und Abreise waren. Als nächstes war ich im Veranstaltungsbüro, wo ich eine Menge Verantwortung trug. Angefangen bei den Akten hin zu meinen eigenen Veranstaltungen war dort so ziemlich alles dabei. Und nun im Bankettservice liegt es in meiner Verantwortung, den Gästen einen unvergesslichen Service zu bieten.



Gefällt mir!

Wir sind schon hier und Sie? Starten Sie Ihre Karriere bei RAMADA und checken Sie ein bei den Recruiting Days:

- 07.02.2013: Handwerkskammer Hamburg
- 20.03.2013: Ellington Hotel Berlin
- 11.04.2013: Sofitel Munich Bayerpost
- 15.04.2013: Frankfurt Radisson Blu Hotel
- 17.04.2013: MARITIM Hotel Köln

Hinter dem Erfolg eines Unternehmens stehen seine Mitarbeiter. Über 70 Hotels in Deutschland, Österreich und der Schweiz bieten Ihnen Raum für individuelle Entfaltung.

Besuchen Sie uns auch auf Facebook!
www.facebook.com/ramadaworldwide

RAMADA GERMANY & SWITZERLAND
Hospitality Alliance AG Deutschland
Braunser Weg 12 | 34454 Bad Arolsen
Tel.: +49 (0)5691 878-206
www.ramada.de

RAMADA
GERMANY & SWITZERLAND



WALL STREET INSTITUTE SETZT SEINE ERFOLGSGESCHICHTE FORT

Die Wall Street Institute Gruppe betreibt über 400 Lerninstitute in 27 Ländern. Mit unserem einzigartigen und zielgruppenorientierten Lernkonzept zählen wir zu den erfolgreichsten Anbietern für englischen Sprachunterricht.

Ihre Zukunft bei WSI

Wir bieten Ihnen attraktive Entwicklungsmöglichkeiten und ein dynamisches internationales Team in einem unserer deutschlandweiten Sprachcentern als

- **Center Director** (m/w)
- **Sales Consultant** (m/w)
- **English Language Assistant** (m/w)

Come in and join us!

Unsere aktuellen Jobangebote finden Sie unter <http://wallstreetinstitute.de/wall-street-institute/jobs/>.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Join us!



Welche Aufgaben machen Ihnen am meisten Spaß und in welcher Abteilung gefällt Ihnen die Arbeit bisher am besten?

Der direkte Umgang mit dem Gast macht mir super viel Spaß. Ich liebe es, unser Haus zu verkaufen, da es eine tolle Marke ist und es einfach toll ist, unsere Gäste von diesem Produkt zu überzeugen. Daher ist der Veranstaltungsverkauf für mich genau das Richtige. Dementsprechend hat es mir im Veranstaltungsbüro auch besonders gut gefallen. Aber auch die Rezeption macht mir total viel Spaß, da dort viel Abwechslung an der Tagesordnung ist.

Läuft die Ausbildung so, wie Sie es sich vorgestellt haben? Falls nicht, was ist anders als erwartet?

Das ist schwierig zu sagen. Es gibt Situationen, auf die ich gewissermaßen gewartet habe. Natürlich gibt es aber auch Situationen, die ich mir ganz anders vorgestellt habe. Ich hätte zum Beispiel nicht damit gerechnet, dass ich als Verkaufsauffrau auch die Rezeption durchlaufen werde. Im Endeffekt war es eine tolle Erfahrung und ich konnte sehr viel aus dieser Abteilung mitnehmen.

Welches war bisher die größte Herausforderung in Ihrer Ausbildung?

Die größte Herausforderung während meiner Ausbildung war bzw. ist manchmal immer noch das Zeitmanagement. Besonders, wenn ich morgens an den Rechner gehe

und eine Menge Aktivitäten sehe, denke ich immer: „Oh je, das schaffst du nie!“ Jeden Morgen ist es eine Herausforderung, alles so zu planen, dass ich auch mit Störungen rechtzeitig und zufriedenstellend fertig werde. Sollte dann doch mal Not am Mann sein, habe ich ganz tolle Kollegen, die mir immer gerne unter die Arme greifen.

Was war bisher das schönste Erlebnis während Ihrer Ausbildung?

Das schönste Erlebnis ist es, immer wieder einen glücklichen Gast zu haben. Es ist so schön, ein positives Feedback zu bekommen. Inzwischen bin ich mir sicher, in dem was ich mache und trotzdem kann ich nicht wissen, ob ich den Kunden zu 100% überzeugt habe, so lange ich keine Rückmeldung bekommen habe. Über eine positive Rückmeldung freue ich mich immer ganz besonders. Es zeigt mir, dass ich meinen Job gut mache und gleichzeitig, dass unsere Kunden es genauso wahrnehmen. Was will ich mehr?!

Welche persönlichen und fachlichen Voraussetzungen sind Ihrer Meinung nach die wichtigsten in diesem Ausbildungsberuf?

Spaß am Arbeiten, Offenheit und ein Verkaufstalent. Gerade in der Veranstaltungsbranche muss ich damit rechnen, dass es auch mal länger werden kann. Würde ich keinen Spaß an der Arbeit haben, würde ich manchmal eingehen, wenn es mal wieder etwas länger geht

„DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG WÄHREND MEINER AUSBILDUNG WAR UND IST MANCHMAL IMMER NOCH DAS ZEITMANAGEMENT.“

als geplant. Offenheit ist ganz wichtig, um auf die Gäste zuzugehen. Es macht immer einen besonders guten Eindruck, wenn ich selbst auf die Leute zugehe und nicht warte, bis sie zu mir kommen. Und natürlich das Verkaufstalent. Da ich mich privat auch sehr gerne mit Psychologie und ähnlichen Themen auseinandersetze, ist es sehr interessant zu erleben, mit welchen einfachen Mitteln ich die Leute von etwas überzeugen kann.

Wie häufig gehen Sie zur Berufsschule und was lernen Sie dort?

Inzwischen gehe ich zweimal in der Woche in die Berufsschule. Meine Fächer dieses Jahr sind Veranstaltungsmanagement, Steuerung und Controlling, Englisch, Dienstleistungsprozesse und Religion. Besonders großer Wert wird darauf gelegt, dass wir vor einer Gruppe von Menschen frei und ohne Hemmung sprechen können. Ansonsten sind die Themen weit gefächert, das geht von Marketing über Dreisatz bis hin zum Arbeitsvertrag. Im Grunde genommen geht unser Stoff in Richtung Wirtschaftslehre für Medienberufe.

Würden Sie diese Ausbildung weiterempfehlen?

Ja, ganz klar! Die Ausbildung macht Spaß und ich nehme eine Menge toller Erfahrungen mit. Im Anschluss bin ich flexibel mit meiner Jobauswahl und es gibt ganz viele tolle Möglichkeiten zur Weiterbildung. Also ist diese Ausbildung meiner Meinung nach nur zu empfehlen.

Welche Tipps haben Sie für Schüler, die sich für diese Ausbildung interessieren?

Nehmt euch selbst nicht zu ernst. Habt Spaß am Arbeiten und lebt eure Kreativität.

Welche beruflichen Ziele und Pläne haben Sie?

Erst einmal möchte ich meine Ausbildung sehr gut abschließen. Danach möchte ich die Welt kennenlernen. Das heißt, ich möchte an vielen Orten auf der Welt arbeiten. Mit Hyatt habe ich großartige Aussichten auf einen steilen Karriereaufstieg während ich gleichzeitig auch die Welt entdecken kann. ©

„VORAUSSETZUNGEN? SPASS AM ARBEITEN, OFFENHEIT UND EIN VERKAUFSTALENT!“



INTERVIEW

Warum haben Sie sich für das Management Trainee-programm bei Vapiano entschieden?

Seit Beginn meines Studiums an der Internationalen Hochschule Bad Honnef habe ich die Entwicklung von Vapiano interessiert verfolgt. Vapianos stetiges Wachstum, seine ungebrochene Anziehung auf ein breitgefächertes kosmopolitisches Gästeklientel sowie die Expansionspläne des Unternehmens und die damit verbundenen Karriereperspektiven haben mich schließlich dazu bewogen, mich für das Trainee-programm bei Vapiano zu bewerben.

Welcher Abschluss bzw. welches Studium ging dem Trainee-programm voraus?

Im Sommer 2012 habe ich den Grad zum Diplombetriebswirt (FH) im Hotelmanagement an der Hochschule in Bad Honnef erhalten. Einhergehend mit diesem Abschluss wurde mir 2011 während meines Auslandsstudienjahres an der Northern Arizona University in Flagstaff, AZ, der Bachelor of Science im Hotel und Restaurant Management verliehen.

Konnten Sie zuvor bereits praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sammeln?

Ja, das konnte ich. Ich wuchs mit dem Veranstaltungs- und Cateringservice meiner Familie auf und habe mich schnell für gastronomische Abläufe interessiert. So konnte ich schon früh praktische Arbeitserfahrungen in der Gastronomie sammeln, die ich dann während meiner verschiedenen Praktika im In- und Ausland anwenden konnte.

“NACH VIER JAHREN STUDIUM WOLLTE ICH ENDLICH BERUFSERFAHRUNG SAMMELN UND NATÜRLICH AUCH FINANZIELL AUF EIGENEN BEINEN STEHEN.”

Wie lief bei Ihnen der Bewerbungsprozess ab? Hatten Sie schnell Erfolg?

Nach meiner schriftlichen Bewerbung per E-Mail an das Personalbüro wurde ich bereits nach vier Tagen zum Bewerbercasting ins Vapiano Headquarter in Bonn eingeladen. Die zügige Rückmeldung auf meine Bewerbungsunterlagen, der freundliche Empfang vor Ort, das sehr informative und transparente Bewerbercasting und das junge, dynamische Recruitingteam haben mich sehr beeindruckt. Eine Woche später durfte ich bereits an meinem Wunschstandort in Berlin am Potsdamer Platz zwei Probearbeitstage absolvieren. Da mich das dortige Team sehr nett aufnahm und ich mich sofort wohlfühlte, wurde es schließlich auch zu meinem jetzigen Trainingsrestaurant. Hier werde ich bis März 2013 auf meine einzelnen Stationszertifizierungen sowie auf eine spätere Tätigkeit im Restaurantmanagement bei der Vapiano SE durch ein intensives ‚Training on the Job‘ vorbereitet. Ebenso werde ich diverse Kurse in der Unternehmens eigenen Academy, der Vii Academy, absolvieren.

Für welche Aufgaben sind Sie bei Vapiano verantwortlich?

Da ich mich noch am Anfang meines Trainings befinde, kann ich bisher nur über meine

ersten zwei Monate berichten. Zuerst habe ich die Vorbereitungsküche, Spülküche und die Manifattura kennengelernt. Dort wurde ich mit den Rezepturen der Dressings, Saucen und mit der Produktion der frischen Pastasorten und Dolci vertraut gemacht. Zurzeit durchlaufe ich alle Frontcooking-Stationen im Restaurant. Hier durfte ich bereits eine Vielzahl an Gästen mit frischen Pastagerichten begeistern. Das setzt natürlich das Erlernen der Rezepturen und das ‚richtige‘ Kochen mit dem Wok nach Vapiano Standards voraus. Als nächstes werden die Stationen Salat und Pizza folgen, bevor es dann für einen Monat ins „Front of House“ des Restaurants geht. Hier werde ich in den Bereichen Service, Bar und Empfang bzw. im Umgang mit der Kasse geschult. So ist gewährleistet, dass auch wirklich jeder Managementtrainee das Restaurant und seine breitgefächerten Arbeitsprozesse bis ins letzte Detail verinnerlicht hat.

Welche Aufgaben machen Ihnen am meisten Spaß und in welcher Abteilung gefällt Ihnen die Arbeit bisher am besten?

Da das Vapiano am Potsdamer Platz täglich eine Vielzahl internationaler Gäste begrüßt und Kommunikation und Gastfreundschaft feste Bestandteile des Konzepts sind, gefällt mir die tägliche Interaktion mit den Gästen am besten. Da ich aber auch ein leidenschaftlicher Hobbykoch bin, machen mir bisher natürlich auch das Kochen mit dem Wok und die Arbeit in der Vorbereitungsküche großen Spaß. Ich freue mich sehr auf die Arbeitsprozesse im Management des Restaurants, die nach dem Training in den einzelnen Stationen folgen werden. Diese werden sich dann gezielt mit Warenbestellungen, Personalwesen, Mitarbeitertrainings, Inventuren, buchhalterischen Aufgaben, dem Vapiano Qualitätsmanagement, HACCP Reportings und vielen weiteren Dingen beschäftigen.

Läuft das Trainee-programm so, wie Sie es sich vorgestellt haben? Falls nicht, was ist anders als erwartet?

Bis jetzt läuft das Trainee-programm genauso, wie ich es mir vorgestellt habe. Zu Beginn meines Trainings erhielt ich einen detaillierten Trainingsplan, in dem genau aufgelistet wurde, welche Trainingsabläufe, Zertifizierungen und Schulungen wann, wo und wie aufeinanderfolgen. Dadurch habe ich zu jeder Zeit einen guten Überblick über das bisher Erreichte und über das, was es in nächster Zeit zu erreichen gilt.



NIKOLAS KRUSE (*1987) Trainee im Management bei der Vapiano SE seit Oktober 2012



Unternehmen in Aussicht gestellt werden. Außerdem sollte der Trainee während der Zeit schon früh an verantwortungsvolle Aufgaben herangeführt werden, um perfekt auf eine Managementposition vorbereitet zu sein. Des Weiteren sind Traineeprogramme sicherlich eine gute Vorgehensweise, um Absolventen nach dem Studium das nötige Praxiswissen zu vermitteln und mit dem entsprechenden Rüstzeug für eine noch junge Karriere auszustatten. Erfüllt ein Traineeprogramm diese Voraussetzungen, so denke ich, sind solche Ausbildungsgänge für beide Seiten – für das Unternehmen und den Trainee – eine ideale Vorbereitung auf ein langfristiges Arbeitsverhältnis. Ich empfehle daher das Managementtraineeprogramm der Vapiano SE weiter, weil es von Anfang an strukturiert und transparent gegliedert ist. Es wird sehr viel Wert auf die Entwicklung der eigenen Fähigkeiten gelegt und verschiedene Schulungen werden angeboten. Außerdem stehen dem Trainee vielfältige Karrieremöglichkeiten in einem stark expansionsorientierten Unternehmen offen.

„DER WILLE ETWAS NEUES ZU LERNEN SOWIE EIGEN-INITIATIVE UND MOTIVATION SOLLTEN AN ERSTER STELLE STEHEN.“

Welches war bisher die größte Herausforderung in Ihrem Traineeprogramm?

Natürlich war es am Anfang schwer, von dem Erstellen meiner Diplomarbeit und dem ‚Studentendasein‘, welches sich ja zumeist am Schreibtisch und in Seminarräumen abspielte, in das richtige Berufsleben einzusteigen. Ich habe mich aber schnell daran gewöhnt, da ich ein praxisorientierter Mensch bin. Nach vier Jahren Studium wollte ich nun endlich Berufserfahrung sammeln und natürlich auch finanziell auf eigenen Beinen stehen.

Was war bisher das schönste Erlebnis während Ihres Traineeprogramms?

Neben der herzlichen Aufnahme ins Team gehört meine erste Zertifizierung zu einem der schönsten Erlebnisse bei Vapiano. Hier habe ich andere Managementtrainees kennengelernt, welche ebenfalls das Traineeprogramm im Oktober in anderen deutschen Städten begonnen haben. Wir konnten uns über unsere individuellen und persönlichen Erfahrungen aus den letzten Wochen austauschen und uns weiter, auch über das Berufliche hinaus, kennenlernen.

Welche persönlichen und fachlichen Voraussetzungen sind Ihrer Meinung nach die wichtigsten für solch ein Traineeprogramm?

In einem solchen Traineeprogramm sollten der Wille etwas Neues zu lernen sowie Eigeninitiative und Motivation natürlich an erster Stelle stehen. Dann sind sicherlich ein betriebswirtschaftliches Denken und Handeln und ein Grundverständnis für bzw. Erfahrung mit gastronomischen Prozessen von Vorteil. Nicht zuletzt sollte aber auch jeder Trainee die Leidenschaft und den Willen mitbringen, täglich mit Menschen arbeiten zu wollen, sowie sich gemeinsam im Team Ziele zu setzen und zu erreichen – oder wie auch das Vapiano Arbeitshandbuch so schön sagt: „Only team work makes the dream work“.

Würden Sie Traineeprogramme weiterempfehlen und für wen halten Sie ein Traineeprogramm geeignet?

Ich halte Traineeprogramme grundsätzlich für sinnvoll, solange dem Trainee nach der Ausbildung eine Perspektive und unterschiedliche Karrieremöglichkeiten im

Welche beruflichen Ziele und Pläne haben Sie?

Zuerst möchte ich das Traineeprogramm erfolgreich abschließen und die nötige Restaurantenerfahrung sammeln, um dann langfristig Verantwortung in einer der Managementebenen bei Vapiano zu übernehmen. Hier möchte ich dann das Gelernte aus Studium und Praxis anwenden. Danach bin ich offen für jede Möglichkeit, mich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln. Zurzeit wächst Vapiano ja auch in Übersee und es werden sicherlich noch einige Restaurants hinzukommen. Dementsprechend könnte ich mir natürlich auch vorstellen, mit Vapiano ins Ausland zu gehen, um beruflich neue Herausforderungen anzunehmen.

» Viele aktuelle Ausbildungsplätze und Traineestellen in der Hotellerie und Gastronomie finden Sie auf [AZUBICAREER: http://azubicareer.de/](http://azubicareer.de/)

Karriere-Ratgeber Hotellerie

Leitfaden für die erfolgreiche berufliche Laufbahn

Für die Karriere in der Hotellerie gibt es viele Wege und attraktive Möglichkeiten. Der Karriere-Ratgeber bietet dabei mehr als eine Orientierungshilfe: er verschafft Ihnen einen Überblick über die Branche und die Unternehmen, liefert praktische Hilfen und unterstützt Sie im Verlauf Ihrer beruflichen Laufbahn.



Inhalte Buch:

- Branchenüberblick Hotellerie
- Karriereperspektiven und -wegweiser
- Entwicklungsmöglichkeiten und Weiterbildung
- Studiengänge
- Bewerbungsprozess und -möglichkeiten
- Gehälter innerhalb der Hotellerie
- Arbeitsrechtliche Grundlagen
- Überblick wichtiger Branchenverbände

Inhalte CD-ROM:

- Hotelmarkt – Fakten und Zahlen
- Hotelaufbau und Stellenbeschreibungen
- Hotelkontakte/-adressen für die Bewerbung
- Weiterbildungsmöglichkeiten Kontakte/Adressen
- Bewerbungsunterlagen
- Potenzialanalyse
- Interviewleitfaden
- Gehaltsrechner
- Muster Arbeitsvertrag
- Berufsordnungen
- Gesetze

Jetzt bestellen und Exemplar sichern!

Buch 144 Seiten, DIN A5 inkl. interaktive CD-Rom
Preis: 29,- € inkl. MwSt. + Versand

BBE media GmbH & Co. KG

Am Hammergraben 14, 56567 Neuwied,
Telefon: 0 26 31 / 879 - 400
E-Mail: info@bbe-media.de

ANDERE VERGEBEN JOBS, WIR ÖFFNEN IHNEN DIE TÜR ZU IHRER KARRIERE!

FLEMING'S DELUXE

- FRANKFURT
- MÜNCHEN
- WIEN
- ZÜRICH



Fleming's
ESTABLISHED IN 2001
Hotels & Restaurants

Einer Karriere bei Fleming's - unsere Hotels und Restaurants stehen für modernen Komfort, einzigartige Gastronomiekonzepte, exzellenten Service und befinden sich immer am Hotspot der Stadt. Werden Sie Teil der Fleming's Familie, werden Sie Teil einer Welt aus Stil und Innovation! Sprechen Sie unsere Personalleiterin Fr. Dippert auf den jeweiligen Recruiting Days an und informieren Sie sich über Ihre Karrieremöglichkeiten bei Fleming's!

München: 11.04.13 / Frankfurt: 15.04.13





KARRIERE

WÜRZEN, BRUTZELN, GAREN – KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT

Kartoffeln schälen, Gemüse schnippeln, Wochenendarbeit: Das Berufsbild Koch hat sicherlich nicht den allerbesten Ruf. Jedoch haben Fernsehköche wie Christian Rach, Tim Mälzer oder Johann Lafer das Image eines Kochs in den letzten Jahren ordentlich aufpoliert.

Zwar darf man sich von der TV-Glitzerwelt nicht blenden lassen, aber trotzdem zeigen diese Starköche uns eins: Wer mit Leidenschaft und Willensstärke dabei ist, muss sich nicht hinter Kochtöpfen verstecken!

Es brodeln, zischt und dampft. Die Küche ist die heilige Halle des Kochs. Hier braut er nicht nur sein eigenes Süppchen, sondern lässt sich auch inspirieren und lebt seine Kreativität aus. Das Berufsbild des Kochs ist vielfältig – vielen ist gar nicht bewusst, dass noch so viel mehr dahinter steckt als „nur“ kochen. Der Koch muss eine abwechslungsreiche und ausgewogene Speisekarte erstellen, Lieferungen planen und Preise kalkulieren, die Waren lagern und ihre Qualität überprüfen, Hygienebestimmungen befolgen und natürlich die Speisen zubereiten. Dies stellt die größte Herausforderung dar, denn in der Regel müssen mehrere Gerichte zeitgleich servierbereit sein. Organisationsgeschick und vorausschauendes Denken sind daher für eine erfolgreiche Arbeitsweise unerlässlich.

EINSATZMÖGLICHKEITEN:

In kleinen Küchen sind Köche eher als Allrounder im Einsatz. Sie kochen, backen, braten und garnieren selbst. In Großküchen wiederum ist eine strikte Aufgabenteilung aufgrund der zu bewältigenden Masse erforderlich. So gibt es dort u.a. den Saucier (Schmorgerichte und Soßen), Entremétier (Beilagen), Gardemanger (kalte Küche) und den Pâtissier (Süßspeisen).

Köche finden ihre Anstellung häufig in Hotels oder in Restaurants, aber auch Kantinen, Catering Firmen, Krankenhäuser oder Pflegeheime sind weitere mögliche Arbeitgeber. Zusätzlich bietet das Berufsbild Koch auch ideale Möglichkeiten, um sich selbstständig zu machen, z.B. in Form eines Mietkochs oder einer eigenen Gastronomie.

Köche sollten vor allem in jungen Jahren den einen oder anderen Blick über den Tellerrand wagen. Es gibt schließlich unglaublich viele Jobangebote – auch im Ausland. Wer seine Karriere vorantreiben möchte, der sollte möglichst viele wertvolle Erfahrungen sammeln und sich anschließend gut überlegen, in welchem Bereich er sich spezialisieren möchte. So erarbeitet man sich die allerbesten Voraussetzungen für einen verantwortungsvollen und aufregenden Job. Christian Rach, Tim Mälzer oder Johann Lafer haben es vorgemacht...

WER RASTET, DER ROSTET...

Viele Hoteldirektoren haben einmal als Koch angefangen. Die Ausbildung zum Koch eröffnet somit einige Chancen, jedoch ist eine Weiterbildung für solch eine steile Entwicklung unerlässlich. Für alle, die weit nach oben wollen, gibt es viele Wege, um sich weiterzubilden oder zu spezialisieren, z.B. als

- Küchenmeister/in
- Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin
- Fachwirt/in im Gastgewerbe
- Staatlich geprüfte/r Gastronom/in
- Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in
- Diplom-Betriebswirt/in
- Ökotrophologe/in



AUFGABEN EINES KOCHS:

- » Vor- und Zubereitung von Gerichten
- » Anrichten und Dekorieren der Speisen
- » Erstellung der Speisekarte
- » Kalkulation der Lieferungen und Preise
- » Warenlagerung und -kontrolle
- » Reinigung der Geräte und Einhaltung der Hygiene

VORAUSSETZUNGEN:

- » Kreativität
- » Körperliche Belastbarkeit
- » Teamfähigkeit
- » Hervorragender Geruchs- und Geschmackssinn
- » Organisationsgeschick
- » Stressresistenz vor allem in Stoßzeiten
- » Guter Umgang mit Zahlen

INTERVIEW

„ICH KOCH E NICHT GERN FÜR ZWEI“

**MIET- UND MESSEKOCHE
HENDRIK SCHMIDTSDORF IM PORTRAIT**

Hendrik Schmidtsdorf ist auf dem Sprung. Seit heute Morgen um 8 Uhr ist er auf den Beinen. Nach diversen Meetings und Terminen fährt er zur Metro, um für seinen nächsten Job einzukaufen. Seine Zeit ist kostbar. Die Fahrzeit nutzt er, um mit uns per Freisprechanlage das Interview zu führen. Die Sprachqualität ist perfekt. „Ich fahre im Jahr 60.000 km mit dem Auto. Ich muss für meine Kunden gut und ohne Hintergrundrauschen erreichbar sein. Ich will den Kunden das Gefühl geben, dass sie meine 100%ige Aufmerksamkeit haben.“ Hendrik Schmidtsdorf überlässt nichts dem Zufall. Er ist selbstständiger Miet- und Messekoch für Industrie-, Gastronomie- und Privatkunden und das Geschäft brummt. Heute Abend wird er bei Miele Kochkurse geben, bis 1 Uhr nachts. Dann geht es mit dem Auto nach Fulda. Um 8 Uhr steht dort sein nächster Job an. Zeit zum Schlafen? „Gibt es nicht. Vielleicht eine Stunde oder ich halte auf der Autobahn an und ruhe mich etwas aus.“, so der unermüdliche Koch. Der 26-Jährige ist ständig „on the road“. Ein hartes Geschäft.

Aber wieso hat er sich für diesen Weg entschieden? Was hat er bisher erlebt und wie motiviert er sich jeden Tag aufs Neue?

HERR SCHMIDTSDORF, WARUM HABEN SIE SICH FÜR EINE AUSBILDUNG ALS KOCH ENTSCIEDEN?

Als ich 13 Jahre alt war, wurden Kochshows mit Ralf Zacherl oder Tim Mälzer unglaublich beliebt. Auch ich habe mich von dem Hype anstecken lassen. Jeden Tag, wenn ich aus der Schule kam, habe ich mit Begeisterung diese Shows gesehen. Irgendwann mussten wir ein Schulpraktikum machen. Da wollte ich herausfinden, ob der Kochberuf wirklich etwas für mich ist und bin dann in das Hotel gegangen, das später mein Ausbildungsbetrieb werden sollte.

WAS HABEN IHRE ELTERN DAMALS GESAGT?

Ich komme aus einer Handwerkerfamilie. Mein Vater und meine Opas waren Dachdecker, Maler, Schlosser, Elektriker etc. Ich war also der Erste, der in die Gastronomie ging.



Meine Eltern mussten sich zunächst einmal an meine ungewöhnlichen Arbeitszeiten und das erhöhte Arbeitspensum gewöhnen, aber das hat sich mit der Zeit eingespielt.

WAS WAREN ENTSCHEIDENDE LEBENSSTATIONEN UND ERFAHRUNGEN?

Zum Einen habe ich mich schon in jungen Jahren auf diverse Meisterschaften konzen-



HENDRIK SCHMIDTSDORF IM PROFIL

2008 hat der damals 22-Jährige begonnen, sich selbstständig zu machen. Seitdem trifft man ihn bei Kochshows auf Messen oder sieht ihn im Fernsehen. Aber das ist noch nicht alles.

Er führt Food-Fotoshootings durch, schreibt Konzepte, gibt Schulungen und Verkostungen und ist offen für alle Anfragen rund um die Gastronomie. Der „Mann für alles“ begann seine Karriere mit einer Berufsausbildung im 4-Sterne Ringhotel am See in der Nähe von Berlin. Als Jungkoch sammelte er dort Erfahrungen bevor er Küchenchef in der Bäckmühle in Kleinmachnow wurde.

Seine Karriere setzte er als Front-Koch und Teamleiter für die VIP-Logen in der O2 World Berlin fort, während er parallel an seiner Selbstständigkeit arbeitete. Das Geschäft läuft so gut, dass sich Hendrik Schmidtsdorf seit 2012 nun vollständig seinem Unternehmen widmet.

Mehr über Hendrik Schmidtsdorf auf: www.hendrik-schmidtsdorf.de.



triert und dort die eine oder andere Auszeichnung erhalten. Zum Anderen macht mich besonders stolz, dass ich nach der Lehre – mit gerade einmal 19 Jahren – im Restaurant Bäckermühle in Kleinmachnow Küchenchef wurde.

WAS SOLLTE MAN MITBRINGEN, UM EIN GUTER KOCH ZU WERDEN?

Natürlich Einsatz, Engagement und 100% Hingabe. Ganz groß geschrieben wird in dem Beruf die Teamfähigkeit. Man muss sich gegenseitig helfen, um ein gutes Ergebnis zu bekommen.

WARUM HABEN SIE SICH FÜR DIE SELBSTSTÄNDIGKEIT ENTSCIEDEN?

Angefangen habe ich mit der Teilselbstständigkeit während meiner Zeit in der O2 World. Als ich gemerkt habe, dass das Konzept aufging und die Auftragslage gut war, entschied ich mich 100% der Selbstständigkeit zu widmen.

WAS WAREN BISHER IHRE WICHTIGSTEN PROJEKTE UND AUFGABEN IN DER SELBSTSTÄNDIGKEIT?

Seit sechs Jahren arbeite ich mit dem Industriepartner Edna zusammen. Ich mache Messeauftritte, entwickle Rezepte, führe Seminare durch oder unterrichte Mitarbeiter. Auch für das Unternehmen Frisch & Frost arbeite ich seit sechs Jahren. Ein Highlight

ist das Sommerfest des Bundespräsidenten, bei dem ich – mittlerweile seit drei Jahren – bis zu 10.000 Personen kulinarisch verwöhne.

SIE SIND KOCH IN TV SHOWS. WIE BEKOMMT MAN DEN FUSS IN DIE TÜR DER TV-STUDIOS?

Ich habe zwei Jahre für QVC gearbeitet und mache jetzt ab und zu für einen regionalen Sender einige Shows. Letztendlich haben meine Kunden aus der Industrie mir dorthin verholfen. Gerade als Selbstständiger sind der Aufbau und die Pflege von Connections unentbehrlich. Das Ziel ist: Aus jedem Auftrag, den man ausführt, neue Kontakte herauszuziehen, die mir zu einem neuen Auftrag verhelfen.

DER SCHÖNSTE MOMENT IN IHRER BISHERIGEN KARRIERE?

Bei mir ist jeder Tag anders. Jedes Mal treffe ich auf andere Leute und habe andere Aufgaben. Das macht gerade den Reiz für mich aus.

WOFÜR MUSSTEN SIE AM MEISTEN KÄMPFEN?

Für die Steuererklärung am Ende des Jahres (lacht). Man muss lernen, sich verkaufen zu können, ohne eine falsche Person zu sein. Außerdem habe ich festgestellt, dass man als kompetenter Partner wahrgenommen

wird, wenn man mitdenkt, d.h. den Kunden auch ungefragt Lösungsansätze anbietet. Das zeugt von hoher Dienstleistungsorientierung und überzeugt die Kunden, die dann wiederum gerne mit mir zusammenarbeiten.

WAS MOTIVIERT SIE?

Wenn man zu 99% zufriedene Gäste hat. Aber man darf sich nicht darauf ausruhen. „Nichts ist vergänglicher als der Ruhm von gestern“, wie mein ehemaliger Chef immer sagte. Mit jedem Essen muss ich mir den Ruhm „erkochen“. Das ist auch der Grund, warum ich die Selbstständigkeit liebe. Ich bin mehr oder weniger gezwungen jeden Tag Vollgas zu geben. Man möchte ja wieder einen Folgeauftrag haben. Natürlich schwärmen viele von der Selbstständigkeit aufgrund der flexiblen Zeiteinteilung. Im Prinzip ist es auch so, aber letztendlich kämpft man ja um jeden Auftrag. Wenn man einen Termin absagt – zum Beispiel aus privaten Gründen – sucht sich der Kunde einen Ersatz, der vielleicht günstiger ist und dieselbe Qualität bietet. Man muss um seine Position kämpfen und daher auch Mehrarbeit in Kauf nehmen.

WAS MÖCHTEN SIE NOCH IN IHREM LEBEN ERREICHEN?

Meine Selbstständigkeit werde ich auf keinen Fall aufgeben. Langfristig möchte ich mich zunehmend auf Berlin fokussieren, um den Reiseaufwand etwas einzudämmen und auch um ein geregelteres Leben haben zu können. Wenn alles weiterhin gut läuft, könnte ich mir vorstellen, einmal Mitarbeiter zu haben, die mich entlasten könnten.

WÜRDEN SIE ALLES NOCH EINMAL GENAU SO MACHEN?

Mit meiner Selbstständigkeit bin ich sehr zufrieden. Es gibt natürlich Dinge, bei denen man sagen kann: Hinterher ist man immer schlauer. Man macht immer Fehler, aber daraus muss man einfach lernen. Ich habe mich anfangs von falschen Leuten blenden lassen, was mir leider finanzielle Einbußen brachte. Aber heute passiert mir das nicht mehr.

HABEN SIE EIGENTLICH NOCH ZEIT FÜR HOBBIES?

Ja. Ich fahre leidenschaftlich Motorrad, gehe gerne Angeln und Essen. Ich koche nicht gerne für zwei. Der Aufwand lohnt sich dafür nicht. Wenn ich zu Hause koche, dann lade ich mir gleich vier bis sechs Leute ein. Ansonsten fehlt mir die Herausforderung. ©

TESTEN SIE SICH SELBST!

BIN ICH DER ZUKÜNFTIGE STERN AM KOCHHIMMEL?

- | | JA | NEIN |
|--|-----------------------|-----------------------|
| 1. SPEISEN SIND FÜR MICH NICHT NUR KALORIENSPENDER, SONDERN INSPIRIEREN MEINE KREATIVITÄT. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 2. ICH BIN NEUGIERIG UND PROBIERE GERN NEUE SACHEN AUS. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 3. ICH HABE SINN FÜR ÄSTHETIK. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 4. ICH KOCHTE GERNE FÜR MEINE FAMILIE UND FREUNDE. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 5. ICH BIN KÖRPERLICH BELASTBAR, KANN MIT ANPACKEN UND ARBEITE AUCH GUT UNTER STRESS. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 6. ICH LIEBE SAUBERKEIT UND ORDNUNG. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 7. ARBEITEN AM WOCHENENDE UND IN DEN ABENDSTUNDEN MACHT MIR NICHTS AUS. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Sie haben alle Fragen mit „ja“ beantwortet? Herzlichen Glückwunsch, dann haben Sie Potenzial in die Fußstapfen von Tim Mälzer & Co. zu treten!



HIER BEGINNT DIE KOCH KARRIERE

- » Alle Infos zur Ausbildung und jede Menge interessante Stellenangebote finden Sie unter: www.azubicareer.de
- » Alle Koch Jobs gibt es hier: www.hotelcareer.de/jobs/koch



Jetzt bewerben!



Einen Job mit Zukunft?

Bieten wir!

Machen Sie den Schritt in Richtung erfolgreicher Berufskarriere bei Deutschlands bekannter Hotelkette mit Standorten in vielen attraktiven Städten und Ferienregionen und bewerben Sie sich um einen Arbeitsplatz bei **MARITIM**.

www.maritim.de/de/karriere

KARRIERESCHMIEDE HOTELLERIE

SO WERDE ICH FÜHRUNGSKRAFT



Die Hotellerie ist bunt und schillernd und nicht weniger vielseitig sind die Beschäftigungsmöglichkeiten in dieser Branche. Doch oft wird ein Job im Gastgewerbe auch heute noch ausschließlich mit „kellnern“ oder „hinter dem Empfang stehen“ gleichgesetzt.

Natürlich sind dies unentbehrliche Bestandteile der Branche und machen einen nicht unerheblichen Anteil der Jobs aus, jedoch gibt es noch so viel mehr attraktive Berufsmöglichkeiten. Wer auf der Karriereleiter ganz nach oben will, hat in kaum einem anderen Arbeitsfeld so gute Chancen, dies – oft bereits in jungen Jahren – zu erreichen.

Chef mit 30? Während dieser Gedanke in vielen Branchen unvorstellbar ist, findet man im Gastgewerbe unzählige Beispiele für sehr verantwortungsvolle Positionen, die bereits mit jungen Kandidaten besetzt sind. Ob Hoteldirektor, Küchenchef oder Human Resources Manager – die

Branche bietet viele Möglichkeiten, schnell nach oben aufzusteigen. Doch wie kann ich das schaffen? Was muss ich mitbringen? Ist eine kaufmännische Ausbildung oder sogar ein Studium nötig oder kann ich auch mit meiner Erfahrung aus der Praxis punkten? Ein Patentrezept gibt es sicherlich nicht – aber eines ist sicher: Die Hotellerie ist stets offen für pfiffige Leute mit viel Ehrgeiz und Engagement!

Als bestes Beispiel hierfür dienen Tabea Urban und Alexandra Staffler: Urban bekleidet auf dem Segelschiff Sea Cloud II die verantwortungsvolle Position der Zahlmeisterin, Staffler hingegen ist als Area General Manager verschiedener Hilton Worldwide Häuser tätig.

» Ein Patentrezept gibt es sicherlich nicht – aber eines ist sicher: die Hotellerie ist stets offen für pfiffige Leute mit viel Ehrgeiz und Engagement!

„MAN DARF SICH NICHT UNTER WERT VERKAUFEN“

Zahlmeisterin? Noch nie gehört?! „Das geht auch vielen Gästen so“, lacht Tabea Urban. Die 30-Jährige übt diesen doch recht unbekannteren Beruf auf der Sea Cloud II aus – einem luxuriösen 5-Sterne Segel-Kreuzfahrtschiff. Als Zahlmeisterin – oder auch Purser – ist sie dort für eine Vielzahl von Aufgaben verantwortlich. So kümmert sie sich beispielsweise um die Ein- und Ausdeklarierung des Schiffes in die Häfen und übernimmt somit die komplette Korrespondenz mit den Hafeneigentümern und -behörden. Sie führt die Passagier- und Mannschaftslisten, verwaltet die Schiffskassen und Mannschaftsdaten, kümmert sich um die Vorbereitung und Abwicklung der Papiere für den Ein- und Ausstieg der Crew und

übernimmt die Leitung der Rezeption – um nur einige der Hauptaufgaben zu nennen. Eine sehr verantwortungsvolle Position, welche die Wahl-Hamburgerin bereits in jungen Jahren bekleidet. Zu verdanken hat sie das ihrem Ehrgeiz und vor allem ihrer Zielstrebigkeit, da ist sich Tabea Urban sicher. Als sie während ihrer Hotelfachfrau-Ausbildung zufälligerweise eine Reportage über die Arbeit auf hoher See sah, wusste sie gleich: „Hier möchte ich einmal arbeiten“. Und so kam es auch: zunächst war sie als Kabinen- und Service Stewardess auf der M.S. River Cloud II tätig, anschließend als Hausdame auf der Sea Cloud. Eine Arbeit, die ihr „sehr viel Spaß“ gemacht hat.

SCHRITT FÜR SCHRITT DIE KARRIERELEITER HINAUF

Doch irgendwann kam der Punkt, an dem sich Urban, die ursprünglich den Plan hatte Kommunikationsdesign zu studieren, weiterentwickeln wollte. So verschlug es sie an die Hotelfachschule in Hamburg, wo sie sich zur staatlich geprüften Hotelbetriebswirtin ausbilden ließ. Von da an ging es immer weiter bergauf, Schritt für Schritt die Karriereleiter hinauf. Dabei setzte sich Urban stets neue Ziele, motivierte sich durch diese und achtete darauf „sich nicht zu überschätzen, aber auch nicht unter Wert zu verkaufen“. So wurde sie nach einem kurzen Praktikum im Bereich Hotel Operations bei der Sea Cloud Cruises GmbH schon wenig später zur Managerin in dieser Sparte befördert. Eine spannende Position, in der die gebürtige Wuppertalerin unter anderem für die Personalplanung und -betreuung der Crew des Hotelbereichs, die



TABEA URBAN

ZAHLMESTERIN BEI UNI CREWING SERVICES LIBERIA LTD. AUF DER SEA CLOUD II

Schaltung von Stellenanzeigen sowie der Personalrekrutierung zur Empfehlung an den Crew Manager verantwortlich war. Ein Jahr lang ging sie dieser Tätigkeit nach, bis sie schließlich wieder dort anlangte, wo es ihr am besten gefällt: auf hoher See.

„EINE PERSÖNLICHE UND FAMILIÄRE ATMOSPHÄRE“

Der Job als Zahlmeisterin und die Arbeit auf dem Schiff bereiten Tabea Urban viel Freude, auch wenn es einige Herausforderungen zu meistern gilt: „Wir sprechen hier von einer 7-Tage-Woche über einen Zeitraum von 4 bis 6 Monaten, wo man nicht mal eben nach Hause geht und die Tür zu macht, sondern quasi 24 Stunden zur Verfügung steht. Da ist es ganz klar, dass einige an ihre Grenzen stoßen.“ Wenig Freizeit oder Landgänge, Leben auf engem Raum, teils starker Seegang, monatelange Trennung vom Partner und der Familie – dieser Job ist nicht immer ein leichtes Los und erfordert eine Menge Sozialkompetenz. Doch Urban hat gelernt darüber hinauszuwachsen und für sie überwiegen ganz klar die positiven Seiten: „Das Besondere ist, dass aufgrund der geringen Passagierkapazität und der vielen Stammgäste eine sehr persönliche, exklusive und familiäre Atmosphäre herrscht. Fast jeder hat direkten Gästekontakt und wird als Individuum wahrgenommen. Es ist toll, wenn Gäste einen am Ende einer Reise umarmen und sich herzlich für die wunderbare Reise bedanken.“

UM DIE HALBE WELT UND ZURÜCK

Der schönste Moment ihrer Karriere? „Das amerikanische Stammgäste, die ich 2007 auf der 16-tägigen Atlantiküberquerung an Bord

TABEA URBAN IM PROFIL

1. **Ausbildung Hotelfachfrau** – Hotel Mercure Auf dem Johannisberg, Wuppertal
2. **Kabinestewardess** – M.S. River Cloud II/ Unishipping Services Ltd.
3. **Hausdame** – S.Y. Sea Cloud/Uni Crewing Services Liberia Ltd.
4. **Hausdamenassistentin** – Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn
5. **Hausdame** – S.Y. Sea Cloud/Uni Crewing Services Liberia Ltd.
6. **Weiterbildung zur Hotelbetriebswirtin** – Hotelfachschule Hamburg
7. **Manager Hotel Operations** – Sea Cloud Cruises GmbH, Hamburg
8. **Zahlmeisterin** – S.Y. Sea Cloud II/ Uni Crewing Services Liberia Ltd.

der Sea Cloud betreut habe, immer noch nach mir fragen und mir regelmäßig eine Karte zu Weihnachten schicken.“ Zudem ist sie durch ihren Job schon um die halbe Welt gekommen, wobei sie besonders die kleinen Antillen in der Karibik, mit ihrer großen Vielfalt und den vielen Unterschieden zwischen den einzelnen Inseln, faszinierten. Tabea Urban hat aber auch festgestellt, dass man manchmal gar nicht so weit reisen muss, denn auch in Deutschland und Österreich gibt es wunderschöne Regionen zu entdecken, beispielsweise auf der Flussreise von Regensburg nach Budapest. Später einmal möchte sie als Großmutter im Schaukelstuhl sitzend ihren Enkelkindern von ihren vielen spannenden Erlebnissen berichten.

„ENTSCHEIDUNGEN NACH DEM HERZEN TREFFEN“

Jungen Leuten, die es ihr karrieretechnisch gleichtun wollen, rät sie dazu, ihren Beruf mit Leidenschaft auszuüben und auch mal Aufgaben zu übernehmen, die man nicht unbedingt gerne macht. Schritt für Schritt kann man sich dann anhand seiner Qualifikationen hocharbeiten. Um eine Führungsposition übernehmen zu können, sollte man ihrer Meinung nach vor allem eine hohe Verantwortungsbereitschaft, organisiertes Arbeiten sowie die Fähigkeit Entscheidungen treffen zu können mitbringen. Urban selbst hat ihre Entscheidungen „immer nach dem Herzen getroffen – egal was andere dabei von mir gedacht haben“. Würde sie denn alles noch einmal genauso machen? „Es gibt immer Kleinigkeiten, die man im Nachhinein anders machen würde, aber ich bereue keine meiner Entscheidungen. Aus Fehlern habe ich gelernt und ich würde meinen Weg wieder so gehen.“

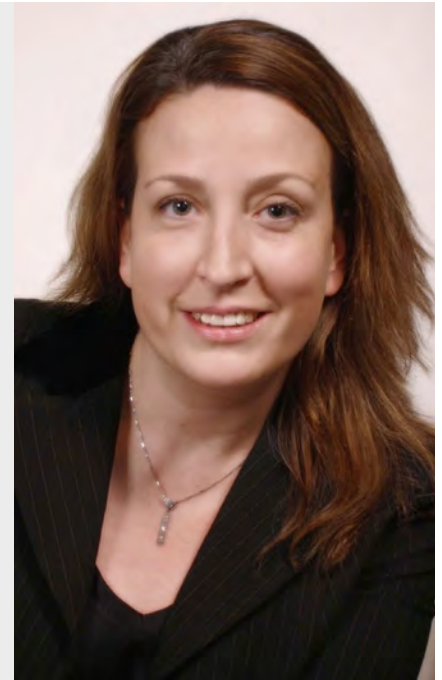
„MEIN WERDEGANG MOTIVIERT UNSERE AUSZUBILDENDEN.“

Energiegeladen, lebensfroh und unkompliziert – so könnte man Alexandra Staffler beschreiben. Die 40-Jährige hat geschafft, wovon viele träumen. Sie ist Area General Manager von Häusern einer Hotelmarke, deren Namen man mit Glanz und Glamour verbindet. Hätte man ihr vor 23 Jahren, als sie ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hilton Munich Park absolvierte, gesagt, dass sie einmal als eine ganz Große zurückkehren würde, dann hätte sie herzlich gelacht. „Natürlich hatte ich damals schon den Traum später einmal eine Führungsposition übernehmen zu dürfen. In all meinen Berufsjahren war ich immer mit Flexibilität, Zielstrebigkeit und Leidenschaft dabei. Das und das bekannte Quäntchen Glück haben mich dahin gebracht, wo ich heute bin“, so die gebürtige Münchenerin. „Ich muss aber auch dazu sagen, dass dieser Werdegang wirklich selten ist. Man kehrt normalerweise nicht in das Haus als General Manager zurück, in dem man die Ausbildung gemacht hat. Für mich ist es ein wunderbarer Zufall, da ich meine Wurzeln in München habe. Viele Auszubildenden kann ich mit meinem Lebenslauf motivieren. Sie sehen, dass man sich mit Engagement hocharbeiten kann.“

München, Dubai, Singapur, Südkorea, Zürich ... Die weite Welt liegt hinter Alexandra Staffler. Ihre Reise war alles andere als geradlinig. Nach ihrer Ausbildung sammelte sie Erfahrungen im F&B Bereich bei Hilton in London und Dubai. Nach mehreren Stationen bei Le Méridien erinnerte sich ein Bekannter an die tatkräftige junge Frau und sah sie als ideale Besetzung für den Revenue und Development Bereich. Getreu ihrem Lebensmotto „Ja, klar, warum nicht?“ war sie offen für die neue Herausforderung, sagte zu und kehrte so zu Hilton zurück. In dieser Zeit reiste und lernte sie viel. „Allerdings verschlug es mich in den operativen Bereich wieder zurück. Mit 35 Jahren trat ich meine erste Stelle als General Manager im Hilton Zürich Airport und Apart-Hotel an. Da war ich mächtig stolz. Ich kann mich noch gut an den ersten Tag dort erinnern – das war der schönste Moment in meiner bisherigen Karriere.“ Nach zwei Jahren in der Schweiz wird sie General Manager im Hilton Frankfurt. Seit April 2012 ist sie in München. Und wie fühlt sie

ALEXANDRA STAFFLER IM PROFIL

1. **Ausbildung** – Hilton Munich Park
2. **Restaurant, Konferenz und Bankett** – Hilton Dubai und London
3. **Diverse Stationen** – Le Méridien
4. **Projektleiterin und Trainerin für Implementierung im Bereich Property Management, Revenue- und Sales-Systeme** – Hilton Worldwide
5. **Regional Development Manager North Asia** – Hilton Worldwide
6. **General Manager** – Hilton Zurich Airport & Apart-Hotel
7. **General Manager** – Hilton Frankfurt
8. **Area General Manager Germany South** – Hilton Munich Park, Munich City und Hilton Nuremberg



ALEXANDRA STAFFLER

AREA GENERAL MANAGER DER HILTON WORLDWIDE HÄUSER IN MÜNCHEN UND VOM HILTON NUREMBERG

sich als „Chef“? „Mittlerweile habe ich mich daran gewöhnt. Je älter man wird, umso

mehrt man Erfahrungen sammelt man und wird gelassener. Man braucht einfach ein super Team, das hinter einem steht.“ Damit man ein guter Chef wird, brauche man neben dem fachlichen Wissen, eine gute Intuition, eine gute Menschenkenntnis und „emotionale Intelligenz“. Diese helfe ihr, sich auf Menschen einzustellen und mit ihnen umzugehen. Alexandra Staffler bringt viel mit und hat auch schon viel geschafft, aber eins fehlt noch in ihrem Lebenslauf: Das Studium. Ein Manko? „Ja, ein Studium ist sicherlich von Vorteil. Ich habe mich anhand der internen Firmenangebote weiterentwickelt, aber mittlerweile wird ein Studium zunehmend von der nachrückenden Generation verlangt. Die Praxis ist natürlich auch wichtig, um das theoretisch erlernte dann in die Praxis umzusetzen.“

„KIND ODER KARRIERE – WARUM NICHT BEIDES?!“

Alexandra Staffler blickt zufrieden auf ihre bisherige Karriere zurück. Als Kind wollte sie eigentlich Richterin werden, weil sie das Bedürfnis hatte, Gerechtigkeit auf der Welt zu schaffen. Einer amerikanischen Hotellerie sei Dank, dass sie sich für die Hotellerie entschieden hat. Als Teenager habe sie die Serie verschlungen und sich dabei in das Hotelleben verliebt. „Besonders toll fand ich dabei die Assistentin des General Managers. Umso lustiger, dass ich heute der General

Manager bin und nicht die Assistentin. Da habe ich wohl nicht richtig aufgepasst“, lacht die Mutter einer 2-jährigen Tochter. Auch wenn sie mit Herzblut bei der Arbeit ist, so sei sie dennoch auch ein Privatmensch. Für sie gebe es nicht Kind oder Karriere. Sie wollte beides haben und hat es auch bekommen. Ihr Kind gebe ihr den Ausgleich zum Job. Die Zeit, die sie habe, nutzt sie intensiv für ihre Tochter. „Man braucht ein gutes Zeitmanagement und ich bin in der glücklichen Lage, dass mich mein Lebenspartner unterstützt. Er hat seinen Job aufgegeben. In der Tat wäre es mit zwei Berufstätigen schwieriger. Aber je älter man wird, desto besser ist man auch in der Lage, den Job mit der Familie zu verbinden“, berichtet Alexandra Staffler von ihrer Erfahrung. Besonders in der Hotellerie stelle Kind und Karriere eine Herausforderung dar, denn der Job erfordere ständige Ortsveränderungen und viel Anpassungsfähigkeit von der Familie.

Die Auszubildenden schauen zu Alexandra Staffler auf. Doch was kann sie den jungen Leuten aus ihrer Lebenserfahrung mitgeben? „Sie sollen authentisch bleiben. Man sollte das machen, worauf man Lust hat und nicht das, was einem von der Gesellschaft suggeriert wird. Jeder muss in sich hineinhorchen und seine Fähigkeiten erkennen. Letztendlich sind manche Leute die bessere Nummer zwei als die Nummer eins. Wer das erkennt, findet auch sein Lebensglück.“



Leonardo
Hotels

Ihre Karriere bei Leonardo Hotels

Werden Sie Teil unseres Teams.
Leonardo Hotels bietet Ihnen viel:

- Internationalität
- interessante und abwechslungsreiche Aufgaben
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Trainings- und Entwicklungsmöglichkeiten in der Leonardo Academy

Informationen und Bewerbungen:

Leonardo Hotels | Human Resources | Kathrin Fließ
Hardenbergstraße 12 | 10623 Berlin
T: +49 (0)30 688 322 152 | E: recruiting@leonardo-hotels.com

www.leonardo-hotels.com



Domino's Pizza



Einzige Franchisepartner und Mitarbeiter auf dem Weg zum besten Pizzalieferservice der Welt.

Domino's Pizza wurde 1960 in den USA gegründet und ist weltweit Marktführer im Pizzalieferservice mit knapp 10.000 Stores in 66 Ländern. Die Domino's Pizza Group Limited besitzt über 700 Betriebe in England und Irland.

Nachdem wir 2011 mit zwei Betrieben begonnen haben, sind wir nun mit 18 Filialen vertreten und haben vor mehr als 400 Stores in ganz Deutschland zu eröffnen.

Neben einem angenehmen Arbeitsumfeld mit viel Spaß bieten wir unseren Mitarbeitern/-innen vielfältige Aufstiegsmöglichkeiten, z. B. als Trainee im Store-Management sowie in unserem Head Office Düsseldorf oder auch als Franchisepartner.

Unser Treffpunkt:
Die Recruiting Days
Köln und Berlin

Domino's Pizza Deutschland
Rabea Gietz
jobs@dominos.de

Sie suchen geregelte Arbeitszeiten und möchten frisch kochen?
Willkommen bei Genuss & Harmonie!

Für unsere Cateringobjekte und Betriebsrestaurants suchen wir **Köche, Küchen- und Betriebs-/Gastronomieleiter (m/w)** in Vollzeit

www.karriere-premiumgastronomie.de



Genuss und Harmonie Holding GmbH
Weinheimer Straße 58-60
68309 Mannheim Tel. 0621/30600682

INTERVIEW

ERFOLGSGESCHICHTEN VON BEWERBERN NACH DEM BESUCH DER RECRUITING DAYS

Seit vielen Jahren haben sich die Karrieremessen Recruiting Days für die Hotellerie, Gastronomie und Touristik unter Bewerbern und renommierten Unternehmen fest etabliert.



Recruiting Day 2012 in Frankfurt

Stefan Friedrich, heute Mitarbeiter des Verkaufsteams des Sheraton Düsseldorf Airport Hotels, hat im März 2012 erfolgreich am Recruiting Day in Düsseldorf teilgenommen. Jutta Winkler-Schulze nahm bereits 2008 am Recruiting Day im Münchener Westin Grand Hotel teil und hat seitdem eine steile Karriere bei Enterprise Rent-A-Car hingelegt.

WIE SIND SIE AUF DIE RECRUITING DAYS AUFMERKSAM GEWORDEN?

Friedrich: Durch die Webseite HOTELCAREER, als ich mich dort nach neuen Job Alternativen umgeschaut habe.

Winkler-Schulze: Ich war zu der Zeit Studentin an der Hotelfachschule Bad Wörishofen. Unser Klassenleiter hat den Besuch zur Messe organisiert.

HABEN SIE SICH AUF DIE RECRUITING DAYS VORBEREITET?

Friedrich: Im Grunde genommen habe ich mich nicht viel vorbereitet und mich eher vor Ort umgeschaut, um mich dann spontan persönlich bei den Unternehmen vorzustellen. Lediglich meinen CV habe ich mehrmals ausgedruckt, um diesen dann an die Personalisten zu verteilen.

Winkler-Schulze: Ja, ich habe mich vorab informiert welche Firmen an den Recruiting Days teilnehmen und wer für mich in Frage kommen würde. Außerdem habe ich gezielte Fragen vorbereitet.

WAREN SIE ZU BEGINN DER VERANSTALTUNG AUFGEREGT?

Friedrich: Eher weniger. Ich habe mir die Stände zunächst kurz angeschaut, bin darauf zugelaufen und habe dann die Unterhaltung angefangen.

Winkler-Schulze: Nein, aufgeregt war ich nicht. Da ich noch ein knappes Jahr Studium vor mir hatte, konnte ich ja nur von der Ver-

anstaltung profitieren. Ich wollte gute Kontakte knüpfen und mich orientieren, was für mich in Frage kommen würde.

KONNTEN SIE MIT VIELEN UNTERNEHMEN IN KONTAKT TRETEN?

Friedrich: Ja, durchaus konnte man mit zahlreichen Unternehmen in Kontakt treten. Ich bin aber relativ zielstrebig zu bestimmten Unternehmen gegangen, bei denen ich mich dann direkt vorgestellt habe.

Winkler-Schulze: Ja, ich konnte dort mit jeder Menge Unternehmen in Kontakt treten.

HABEN SIE VIELLEICHT EINEN TIPP, WIE MAN DIE ERSTE HÜRDE BEI DER KONTAKTAUFNAHME MEISTERN KANN?

Friedrich: Wenn man eher der zurückhaltende Typ ist, dann würde ich empfehlen, dass man einfach „herumschlendert“ und sich den Ständen bei Interesse nähert. Wenn man dann interessiert schaut, kommt in der Regel schnell jemand auf einen zu und fängt ein Gespräch an, z. B. stellt er das Unternehmen vor oder fragt, was genau man denn sucht.

Winkler-Schulze: Einfach offen und ohne Scheu an die Sache rangehen und die Damen und Herren an den Messeständen aktiv ansprechen. Die beste Möglichkeit, um ins Gespräch einzusteigen, wäre einfach sich kurz vorzustellen, zu erzählen was man momentan jobtechnisch macht bzw. studiert oder studiert hat um herauszufinden, welche Möglichkeiten es in dem jeweiligen Unternehmen für einen gäbe.

WIE SIND SIE MIT DEN VERANTWORTLICHEN IHRES JETZIGEN ARBEITGEBERS (STARWOOD HOTELS & RESORTS BZW. ENTERPRISE RENT-A-CAR) IN KONTAKT GEKOMMEN?

Friedrich: Bei Starwood habe ich mich direkt vorgestellt und kam sofort in ein sehr nettes Gespräch mit der Personalleiterin vom Sheraton Düsseldorf Airport Hotel. Ich habe eine kleine Zusammenfassung meines Lebenslaufes erzählt, also welche Karrierestationen ich bisher durchlaufen habe. Anschließend kam ich darauf



STEFAN FRIEDRICH
Sales Executive,
Sheraton Düsseldorf Airport Hotel

zu sprechen, warum ich hier bin und was ich mir für meine berufliche Zukunft vorstelle. Daraufhin hat die Personalleiterin mir mitgeteilt, dass es möglicherweise eine Perspektive für mich bei Sheraton gibt. Da eine Sales Managerin aus dem Sheraton Düsseldorf Airport Hotel bald in Elternzeit gehen würde, suchte sie eine Vertretung.

Winkler-Schulze: Ich hatte mich schon vorher

über die Firma Enterprise informiert, da ich im Vorfeld aufgrund diverser Stellenanzeigen auf das Unternehmen aufmerksam wurde. Ich konnte aber den Zusammenhang, welche Chancen ich dort hätte, nicht richtig mit der Hotelbranche, aus der ich kam, verbinden. Deswegen war ich sehr begeistert, dass Enterprise auch auf den Recruiting Days vor Ort waren. Ich bin direkt zum Messestand gegangen und habe die Verantwortlichen direkt angesprochen. Die Mitarbeiterin von Enterprise am Messestand hat mir ausführlich das Management-Traineeprogramm als Einstiegsmöglichkeit in das

„ICH FÜHRTE EIN SEHR NETTES GESPRÄCH MIT DER PERSONALLEITERIN.“

Unternehmen vorgestellt, welche Aufstiegsmöglichkeiten ich habe und warum auch gezielt Bewerber aus der Hotellerie und Gastronomie gesucht werden. Man hat sich für mich sehr viel Zeit genommen und ich konnte sämtliche Fragen

stellen, die ich vorbereitet hatte, wie z.B. Geschichte des Unternehmens, Gehalt, Entwicklungsmöglichkeiten, Karrierechancen usw.

WIE GING ES DANN NACH DEN RECRUITING DAYS MIT DEN UNTERNEHMEN WEITER?

Friedrich: Wir sind so verblieben, dass sich die Personalleiterin mit der Director of Sales & Marketing in Verbindung setzt und sich im Anschluss bei mir meldet. Die Rückmeldung kam sehr schnell und mir ist damals schon aufgefallen, dass die interne Kommunikation in dem Haus sehr gut funktioniert. Nach einem kurzen Telefonat mit meiner zukünftigen Vorgesetzten haben wir ein Vorstellungsgespräch vereinbart. Und hier bin ich jetzt, ein halbes Jahr nach dem Recruiting Day, mit einem breiten Grinsen im Gesicht und freue mich einfach über den Zufall mit diesem Recruiting Day!

Winkler-Schulze: Ich war so begeistert von Enterprise, dass ich mich direkt am Abend zu Hause an meinen PC gesetzt und mich online



Recruiting Day 2012 in Berlin



Recruiting Day 2012 in Düsseldorf



BEI UNS FINDEN SIE IHREN TRAUMJOB







Am besten, wir lernen uns am **15.04.2013** in **Frankfurt** kennen.

Stets suchen wir motivierte Mitarbeiter für die folgenden Bereiche:

- Hotelküche: vom Jungkoch bis zum Chef de Partie
- Restaurant: vom Commis de rang bis zum Revierkellner
- Ausbildungsberufe: Koch, Restaurantfach, Hotelfach

TRESCHERS SCHWARZWALD ROMANTIKHOTEL AM SEE
 FRAU DÖRTHE STERNECKER | PERSONALABTEILUNG
 DIREKTION@SCHWARZWALDHOTEL-TRESCHER.DE

www.SCHWARZWALDHOTEL-TRESCHER.DE



www.facebook.com/Treschers



INTERVIEW

beworben habe. Da Enterprise ein kontinuierlich wachsendes Unternehmen ist und entsprechend konstant auf der Suche nach neuen Talenten ist, konnte ich mich direkt bewerben, auch wenn ich noch ein knappes Jahr Studium vor mir hatte. Ich wurde innerhalb weniger Tage kontaktiert und konnte erfolgreich an dem vierstufigen Auswahlverfahren teilnehmen. Somit hatte ich als erste unseres Jahrganges eine Arbeitsstelle und konnte mich voll und ganz auf die Prüfungen vorbereiten und konzentrieren.

IN WELCHER POSITION ARBEITEN SIE HEUTE UND WAS SIND IHRE AUFGABENBEREICHE?

Friedrich: Als Vertreter der Sales Managerin erstreckt sich heute mein Aufgabenbereich von der Akquise von Neukunden über die Betreuung der Bestandskunden wie auch dem Planen und Durchführen von Kundenevents und vielem mehr.

Winkler-Schulze: Ich bin nun seit gut 3 Jahren für Enterprise tätig. Nach Abschluss meines Management-Traineeprogramms hat mir das Unternehmen die Möglichkeit geboten, mich kontinuierlich weiterzuentwickeln, bis hin zur Filialleiterin. In dieser Position leitete ich ein Team von 10 Mitarbeitern und eine Flotte von ca. 80 Fahrzeugen, plante Budgets und Marketingaktivitäten im Einzugsgebiet der Filiale. Da bei Enterprise nahezu alle Positionen im

„MAN KANN SEHR VIELE KONTAKTE KNÜPFEN.“

Management und in den Fachabteilungen intern ausgeschrieben werden, habe ich mich vor knapp einem halben Jahr auf die Stelle des HR-Coordinators beworben. Dieser Bereich hat mich schon zuvor sehr interessiert, von daher sah ich darin natürlich eine große Chance für meine Karriere. Ich bekam die Stelle und bin seitdem mit meinen Kolleginnen für die Betreuung unserer ca. 250 Mitarbeiter im Raum Süddeutschland und für das Recruitment neuer Mitarbeiter zuständig.

WAS SIND IHRE WEITEREN PLÄNE UND ZIELE FÜR DIE ZUKUNFT?

Friedrich: Die weiteren Pläne für die Zukunft richten sich auf jeden Fall auf die Arbeit im Verkaufsbereich. Ich werde mich natürlich auch innerhalb von Starwood umschauen, da mir die Arbeit in den dortigen Strukturen gut gefällt.

Winkler-Schulze: Meine Karriere bei Enterprise Rent-A-Car weiterzuerfolgen und mich entsprechend weiterzuentwickeln.

WAS WAR IHR GESAMTEINDRUCK VON DER VERANSTALTUNG? MIT WELCHEM GEFÜHL SIND SIE NACH HAUSE GEGANGEN?

Friedrich: Mit einem sehr guten Gefühl, da ich viele neue Kontakte knüpfen konnte und die Resonanz im Nachhinein enorm war. Auch wenn es bei dem einen oder anderen Unternehmen zu dieser Zeit keine Positio-

nen im Verkauf zu besetzen gab, haben sie meine Unterlagen aufbewahrt, um sich bei einer Änderung bei mir zu melden. Dies ist auch passiert und ich habe im Anschluss einige Anfragen von Unternehmen bekommen.

Winkler-Schulze: Mein Gesamteindruck war sehr gut. Ich war begeistert von der Messe und bin mit einem überaus positiven Gefühl nach Hause gegangen.

WÜRDEN SIE DIE RECRUITING DAYS WEITEREMPFEHLEN?

Friedrich: Das kann ich mit einem ganz klaren JA beantworten. ☺

Winkler-Schulze: Ja, absolut. Man kann sehr viele Kontakte knüpfen und es werden Möglichkeiten aufgezeigt, die man vorher vielleicht noch nicht in Betracht gezogen hat.



JUTTA WINKLER-SCHULZE
HR-Coordinator, Enterprise Rent-A-Car

TERMINE RECRUITING DAYS 2013:

- » 07.02.2013 Hamburg
- 20.03.2013 Berlin
- 11.04.2013 München
- 15.04.2013 Frankfurt
- 17.04.2013 Köln

Für mich gemacht



Wir wollen, dass sich unsere Gäste wohlfühlen. Und was treibt Sie an?

B&B Hotels ist die am schnellsten wachsende Economy-Hotelgruppe Deutschlands. Und wir wollen weiter wachsen! Kommen Sie in ein modernes Unternehmen mit flachen Hierarchien. Bei B&B Hotels können Sie in einem dynamischen Umfeld vieles bewegen und sich weiterentwickeln – ob als Mitarbeiter in der Zentrale in Wiesbaden oder als selbstständiger Hotelmanager einer Hotelbetriebsgesellschaft.

B&B HOTELS GmbH

Human Resources · Otto-von-Guericke-Ring 7 · 65205 Wiesbaden @ recruiting-de@hotelbb.com

B&B
HOTELS

Über
50x
in Deutschland

www.hotelbb.de

Schloss Hohenkammer



Wir suchen Verstärkung

Schloss Hohenkammer ist ein gehobenes Seminar- und Tagungshotel mit einem vielseitigen gastronomischen Angebot und eigener biologischer Land- und Forstwirtschaft. Die weitläufige Schlossanlage mit historischem Wasserschloss, Gutshof und modernen Gebäuden liegt, landschaftlich wunderschön und verkehrstechnisch bestens angebunden, 20 Minuten nördlich von München im Landkreis Freising.

Unseren Gast erwarten 163 Hotelzimmer, 33 Tagungsräume für bis zu 180 Personen, 3 Veranstaltungsräume bis zu 150 Personen, ein Wellnessbereich, ein Gourmetrestaurant (15 Gault-Millau Punkte), das Kasinorestaurant mit 220 Sitzplätzen, eine gutbürgerliche Stube, eine Bar, ein Biergarten und vieles mehr.

Ein Aufenthalt oder eine Tagung im Schloss Hohenkammer sind in jeder Hinsicht etwas Besonderes. Persönlicher Service, höchste Qualität und Authentizität zeichnen uns aus.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

- **Leiter Kasinorestaurant und Bankett** (m/w)
- **Chef de partie** (m/w)
- **Chef de rang / Serviceleitung** (m/w)
- **Bäcker** (m/w)
- **Servicemitarbeiter / demi chef de rang** (m/w)
- **Veranstaltungsverkauf und Marketing** (m/w)
- **Hausmeister und Logistikkraft** (m/w)
- **Auszubildende in den folgenden Berufen: Koch/Köchin, Hotelfachmann/frau, Restaurantfachmann/frau, Verkaufsfachmann/frau**

Es erwarten Sie abwechslungsreiche Aufgaben, ein eingespieltes Team und ein angenehmes, kollegiales Miteinander. Einsatz, Eigeninitiative und eine 100-prozentige Dienstleistungsbereitschaft sind für uns Grundvoraussetzung.

Wir bieten Ihnen:

eine leistungsbezogene, übertarifliche Bezahlung, Dienstkleidung, ein 13. Monatsgehalt, 30 Urlaubstage, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten, weitere freiwillige soziale Leistungen wie Altersvorsorge, Unfallversicherung etc., ein Personalzimmer oder eine Wohnung im Ort bei Bedarf.

Mehr Informationen zu den Stellen finden Sie unter www.schlosshohenkammer.de.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inkl. Gehaltsvorstellungen an:

Schloss Hohenkammer GmbH · z. Hd. Frau Gerda Wyrwich · Schlosstraße 20
85411 Hohenkammer · Telefon: 08137-93 44 44 · Wyrwich@schlosshohenkammer.de

EIN TAG IM LEBEN ...

... EINER PRODUKTMANAGERIN, EINES VERANSTALTUNGS-
ASSISTENTEN ODER EINER BARKEEPERIN ...

...in der Hotellerie, Gastronomie und Touristik gibt es unendlich viele Beschäftigungsmöglichkeiten und Berufsbilder. Doch wie sieht der Tagesablauf einer Reiseberaterin eigentlich aus? Für welche Aufgaben ist man als Barista verantwortlich? Einige Mitarbeiter aus der Branche haben für YOUCA einmal einen „typischen“ Tagesablauf aus Ihrem Berufsleben festgehalten.



... EINES BARISTA: MICHAEL FRÖTSCHL, L'OSTERIA MÜNCHEN

09:50 – 10:00 Uhr: Eintreffen am Arbeitsplatz, immer 10 Minuten vor Dienstbeginn, um über eventuelle Neuerungen, Ausfälle anderer Mitarbeiter, Sonderaufgaben etc. gebrieft zu werden und die Spülmaschine einzuschalten, da diese einen gewissen Aufheizvorlauf zur idealen Wassertemperatur benötigt, Reservierungsbuch einsehen, um Reservierungen annehmen, bzw. auf längere Wartezeiten hinweisen zu können. Umziehen und L'Osteria-Schürze anlegen!

GANZ WICHTIG von 10:00 Uhr bis Ende der Schicht: Immer bereit sein, meinen lieben Kollegen einen Kaffee, Tee, Espresso, Apfelschorle etc. zum Trinken zubereiten – ehe sie verdursten! ☺

10:00 – 10:10 Uhr: Dienstbeginn, Vorbereiten der Bar und der Terrasse. Als erstes wird die

Terrasse aufgesperrt, d.h. die Schlösser von Stühlen und Tischen gelöst, damit das Serviceteam die Terrasse „schön“ machen kann.

10:10 – 10:15 Uhr: Das täglich frisch gebackene, angelieferte Brot wird zur Brotstation im Restaurant gebracht und ordentlich eingeräumt.

10:15 – 10:20 Uhr: Die Blumenvasen werden geputzt, mit frischem Wasser gefüllt, die Blumen optisch ansprechend neu eingesteckt und die Vasen auf den Reservierungstisch und den Bartresen zurückgestellt.

10:20 – 10:30 Uhr: Spüldüsen der Spülmaschine kurz reinigen und dreckiges Geschirr spülen, Tresen wischen und mit Zuckerdosens, Pistazien, Coastern und Speisekarten bestücken.

10:30 – 10:45 Uhr: Flaschen- und Kaffeebestand der Bar und der Getränkelager überprüfen und gegebenenfalls vervollständigen; Limetten, Zitronen, Orangen und Minze vorbereiten, Schankanlage prüfen.

10:45 – 10:50 Uhr: Wenn nötig Kaffee für Tiramisu kochen und dem Küchenteam bringen, heiße Schokolade frisch zubereiten.

10:50 – 11:00 Uhr: Restliche Barutensilien wie Strohhalme, Zucker, Cocktailzubehör prüfen und vorbereiten, ggf. das Servicepersonal und das Management bei noch ausstehenden Aufgaben unterstützen.

11:00 – 18:00 Uhr: Ab 11:00 Uhr hat das Restaurant geöffnet und los geht es mit der Zubereitung aller Getränke, dem Außen-Haus-Verkauf, der Reservierungsannahmen, der Unterstützung des Service- und Managementteams, Entertainment mit den Gästen an der Bar und im Restaurant, Entertainment des Teams und Nachschub von Getränken.

17:50 – 18:00 Uhr: Übergabe an den Barista Kollegen, der seine Schicht beginnt, auffüllen des Barbestandes, wechseln des Müllbeutels, Leergut sortieren und alles „schick“ für das Abendgeschäft machen.

Ab 18:00 Uhr: Mein Feierabend!



... EINER SCHULUNGSREFERENTIN: MELANIE MÜLLER, MARITIM AKADEMIE/MARITIM HOTEL BERLIN

08:00 – 10:00 Uhr: 1500 Seminarplätze, 48 Trainer, 37 Häuser in 32 Städten: Zahlen, die es gilt jährlich, monatlich und wöchentlich zu koordinieren, strukturieren und alle Wünsche unter einen Hut zu bringen... Bereits am Morgen rufen mich Mitarbeiter aus den verschiedenen Abteilungen und aus unterschiedlichen MARITIM Häusern an, die neben ihrer täglichen Arbeit als Trainer für die interne MARITIM Akademie agieren. In großen Excel-Tabellen rufe ich ihr Seminar auf, um Absprachen zu treffen, welche

„KILOMETER, DIE ICH
IM DURCHSCHNITT ZU-
RÜCKLEGE? CA. 450 KM
PRO FAHRTSTRECKE.“

Anzahl an Teilnehmern aktuell vorhanden ist und kläre Details, wie dieses Seminar räumlich sowie zeitlich aufgebaut ist und welche technischen Ausstattungen benötigt werden.

10:00 – 10:30 Uhr: Gegen Mittag verfasse ich einen oder mehrere Artikel für die konzerninterne Mitarbeiterzeitung, z. B. über eine hausinterne Recruitingmesse und versende diese einschließlich Fotos an unsere Werbeabteilung. Ebenso erhalte ich Informationen über Jubilare von Mitarbeitern deutschlandweit, die ebenfalls in der internen Zeitung gelistet werden.

10:30 – 12:00 Uhr: Feedbackbögen der Seminarteilnehmer auswerten und diese in einer Statistik erfassen; Führen von Vorstellungsgesprächen.

12:00 – 12:30 Uhr: Mittagspause ☺

12:30 – 14:00 Uhr: Zum Nachmittag hin bereite und erstelle ich Seminarunterlagen wie beispielsweise Namensschilder und

Zertifikate für alle anstehenden Seminare, Schulungen und Extraschulungen.

14:00 – 17:00 Uhr: Anschließend wird es Zeit, den eigenen Koffer zu packen und das Seminar zu besuchen. Kilometer, die ich im Durchschnitt zurücklege? Ca. 450 km pro Fahrstrecke. Vor Ort begrüße ich den Trainer und checke den Tagungsraum mit dem Veranstaltungsleiter.

17:00 – 22:00 Uhr: Zum Abendessen treffe ich auf die Seminarteilnehmer, um mich mit ihnen über ihre Erwartungen an das Seminar, Eindrücke, Erfahrungen über den Schulungsinhalt und eventuelle neue Themenvorschläge auszutauschen.

Am nächsten Morgen heißt es „auf nach Düsseldorf“, denn dort treffe ich auf eine 6-köpfige Filmcrew und 21 Schauspieler, die mit uns den neuen Schulungsfilm „Ja gerne“ in 5 Tagen drehen. Jeder Tag bleibt dabei spannend und abwechslungsreich sowie fordernd und fördernd; eben ein Tag wie (k)ein anderer.

... EINER FRÜHSTÜCK SUPERVISORIN: MARITA WALLIS, LEONARDO HOTEL BERLIN

06:00 – 06:30 Uhr: Vorbereitungen – Verwaltung der Schlüssel und der Kasse, Zimmerlisten an der Rezeption in Empfang nehmen, sämtliche Servicestationen überprüfen und das Restaurant checken, aktuelle Zeitungen für die Gäste bereitlegen, Flyer und besondere Angebote verteilen, VIP-Liste checken und bearbeiten, Buffet sorgfältig mit Vorlegebesteck bestücken, Einteilung der Mitarbeiter in die verschiedenen Servicestationen und Zuweisung von Aufgaben

06:30 – 10:30 Uhr: Service – Restauranttüren öffnen, herzlicher Empfang und freundliche

Begrüßung der Gäste am Counter, Erfragen der Zimmernummer und Zuweisung eines Tisches für die Gäste, Kaffeeservice durchführen gemäß dem Standard unseres Hauses (erste Tasse wird eingeschickt, danach bleibt die Kanne am Tisch), anschließend Tische gründlich reinigen und erneut nach Standard eindecken oder nachdecken, Kontrolle aller Abläufe und der Mitarbeiter in den verschiedenen Stationen, halbstündige Pause in der Mitarbeiterkantine

10:30 – 14:30 Uhr: Nacharbeiten – Mise en place für den nächsten Tag vorbereiten,



Kontrolle der durchgeführten Aufgaben aller Mitarbeiter, diverse Reinigungen, Waren auffüllen, Abrechnung des Frühdienstes, Übergabe an den Spätdienst.

Ein Tag im Leben...

... EINES DIRECTORS OF SALES- AND REVENUE-MANAGEMENT: SEBASTIAN PFLÄGING, HOTEL FREIZEIT IN GMBH



„ICH CHECKE DIE RESERVIERUNGEN UND VERANSTALTUNGEN SOWIE DIE GÄSTE UND VIPS IM HAUS.“

08:30 – 10:00 Uhr:

Check Umsatzberichte Vortag im Vergleich zum Vorjahr und zum Budget plus auflaufend Monat plus auflaufend Jahr; „Yieldkontrolle“ der aktuell geladenen Raten; Check aktuelle Reservierungen und Veranstaltungen sowie Gäste und VIPS im Haus; Check Sales Manager Bericht vom Vortag – welche Angebote wurden erstellt, fest gebucht oder storniert? E-Mail Posteingang bearbeiten; Check der Kundenterminliste

der sechs Verkaufskordinatoren, eventuell kurzfristige Teilnahme an Angebots- und Vertragsgesprächen im Haus; Lektüre Göttinger Tageblatt und überregionale Medien.

10:00 – 10:15 Uhr: Daily Meeting – Kurzmeeting zu aktuellen Tagesthemen wie: Veranstaltungen im Haus, interne Organisation, Reklamationshandling usw. Teilnehmer: Bereichs- und Abteilungsleiter.

10:15 – 12:00 Uhr: Termine wahrnehmen, terminieren von Vertragsgesprächen; Abarbeitung Telefonakquise Neukunden und Wiedervorlage System Opera; situatives Tagesgeschäft in Form von Preisbesprechungen bei Gruppenanfragen mit der Reservierungsleitung, Angebotsbesprechungen mit den Verkaufskordinatoren im MICE Segment, Firmenonderpreisanfragen.

12:00 – 14:00 Uhr:

Evtl. Kundentermine zum Mittagessen im Freizeit In Restaurant oder in den Betriebsteilen: „Restaurant Bullerjahn im alten Rathskeller von Göttingen“, „Restaurant planea Basic“ an der alten Sternwarte; aktuell: RFP Saison 2013 – Abgabe unserer Ratenvorschläge/Online Vertragsverhandlungen; des

Weiteren aktuell: „Contracting Phase 2013“ im CCI und CCM Segment.

14:00 – 15:30 Uhr: Terminierungsliste abarbeiten; Abarbeitung Telefonakquise Liste und Wiedervorlage System Opera; Führen von Vertragsgesprächen.

15:30 – 16:30 Uhr: Wöchentliches Yieldmeeting – Teilnehmer: Reservierungs- und Empfangsleitung, Sales Manager, Teamleiterin Verkauf, Verkaufskordinatorin Restaurant Bullerjahn – einmal monatlich ergänzt um Wirtschaftsdirektor zur F&B Buchungslage, Besprechung des drei Monats IST plus Forecast Logis zu Budget, gemeinsame Festlegung von Aktionen entgegen Need Zeiträumen wie „3 für 2“-Angebote, Sonderpackages oder Marketingunterstützung; Begrüßung eines anreisenden Entscheiders im Zuge einer Großveranstaltung.

16:30 – ca. 18:30 Uhr: Interne Termine wie Personalgespräche oder interne Abstimmung zur Aufsetzung der neuen Hotel Freizeit In IBE; Termine des nächsten Tages vorbereiten bspw. Firmen Umsatzproduktionen per Opera Liste ziehen oder Vertragsvorschläge ausarbeiten. Check welche Abendveranstaltungen in der laufenden Woche anliegen, wie „Xing Network“-Treffen, Betreuung unserer Kunden in der BG 74 Basketball VIP Loge, „Freizeit In Business Club“ Veranstaltungen.



... EINER PRODUKTMANAGERIN: SUSANN GLATHE, URLAUBSTOURS

07:30 – 08:30 Uhr: Unsere Kernarbeitszeit beginnt eigentlich erst um 10.00 Uhr, aber ich habe kein Problem damit früh aufzustehen und bin meist schon eher da. In der ersten Stunde schaue ich mir die Buchungsstatistik vom Vortag an, beantworte die über Nacht eingegangenen E-Mails und pflege die eintreffenden Verkaufsstopps der Zielgebietsagenturen manuell in unser System ein.

08:30 – 09:30 Uhr: Es folgt eine etwas „trockene“ Arbeit. Ab und zu kommt es vor, dass sich hotelseitig bei der Buchung Preisfehler einschleichen. Diese müssen ausfindig gemacht und die Preisdifferenzen bei eingegangenen Buchungen korrigiert werden. Damit die Fehler auch im System behoben werden können, leite ich sie an unsere IT-Abteilung weiter.

09:30 – 10:00 Uhr: Anschließend erstelle ich die Buchungs- und Hotelstatistik der Vorwoche. So sehen wir direkt, ob es eine signifikante Änderung gab. Zwischendurch gönne ich mir jedoch erst einmal eine schöne Tasse Kaffee, um meine Gehirnzellen wieder in Schwung zu bringen.

10:00 – 11:00 Uhr: Unsere Produktmeetings sind immer sehr interessant. Hier besprechen wir, wie wir unsere einzelnen Reiseziele weiterentwickeln wollen, was wir unseren Kunden vor Ort noch bieten können. Diese Meetings sind für uns Produktmanager sehr wichtig, um die nächsten Firmennews abzustimmen und die Strategie zu planen, wie wir ein neues Produkt einführen.

11:00 – 11:30 Uhr: Da wir ein sehr großes Unternehmen sind, laufen bei uns jede Menge Marketing-Kampagnen. Beispielsweise veröffentlichen wir sogenannte „Tophotels“. Das sind Hoteltipps, die sowohl auf unserer eigenen Urlaubstours-Landingpage als auch bei der Hotelauswahl auf ab-in-den-urlaub.de zu sehen sind. Dazu erfrage ich bei unseren Zielgebietsagenturen spezielle Aktionsangebote und handele besondere Preise für unsere Kunden aus.

11:30 – 12:30 Uhr: Da sich unser Hotelportfolio tagtäglich erweitert, trage ich Hotelverträge zur schnelleren Verfügbarkeit manuell in unser Administrationssystem ein. Zuvor treffe ich anhand bestehender Hotelbewertungen eine Auswahl, welche Hotels angelegt werden sollen.

12:30 – 13:00 Uhr: Nach so vielen Aufgaben ist natürlich auch eine Mittagspause ein Muss. Da sich unser Büro in der Leipziger Innenstadt befindet, verbringe ich die Pause gern mit meinen Kollegen in der direkten Umgebung. Entweder gehen wir in die neuen Leipziger Höfe am Brühl oder wir gönnen uns bei schönem Wetter einen kleinen Snack und setzen uns in den Park nahe der Thomaskirche.

13:00 – 14:30 Uhr: Nach einer guten Stärkung geht es mit dem Anlegen neuer Hotels und Zimmertypen von unserem Schnittstellenpartner weiter. Dazu prüfe ich, ob die Hotels bereits über Bistro (ein Beratungs- und Buchungsprogramm) im Verkauf sind.

Danach fertige ich eine Liste an und gebe diese an meine Kollegen vom Produktmanagement weiter.

14:30 – 15:30 Uhr: Damit sich unsere Kunden besser vorstellen können, was sie bei uns buchen, verfasse ich für jedes Hotel eine ausführliche Beschreibung. Um das Ganze möglichst anschaulich zu gestalten, ergänze ich sie durch entsprechende Bilder.

15:30 – 16:30 Uhr: Zum Tagesabschluss vergleiche ich die Preise verschiedener Incoming-Agenturen in unseren Zielgebieten oder fertige eine Konkurrenzanalyse an. Vereinfacht ausgedrückt bedeutet das, dass ich eine Übersicht zu Hotels mit Datum, Zimmertyp und Preis je Veranstalter zusammenstelle. Mithilfe dieser Übersicht können wir erkennen, ob wir unseren Kunden im jeweiligen Gebiet aktuell wettbewerbsfähige Angebote unterbreiten.

16:30 Uhr: Nach einem ereignisreichen Arbeitstag freue ich mich auf einen gemütlichen Abend zu Hause auf dem Sofa oder auf einen Kinobesuch mit Freunden.

„BEI UNSEREN ZIELGEBIETSAGENTUREN HANDELE ICH BESONDERE PREISE FÜR UNSERE KUNDEN AUS.“



Informationen, die Karriere machen!



www.kueche-magazin.de



www.cateringinside.de



www.tophotel.de

Bestellen Sie Ihr persönliches Abonnement:

LPV Media GmbH

Am Hammergraben 14, 56567 Neuwied

Tel.: 0 26 31 / 879 188, t.loof@lpv-verlag.de

Ein Tag im Leben...

... EINER BARKEEPERIN: ILKA PAZDERA, AIDA CRUISES

15:00 – 16:30 Uhr: Zurzeit ist mein Arbeitsplatz die Anytime Bar an Bord der AIDA Sol auf Deck 12. Die Bar öffnet um 17:00 Uhr. Aber bevor wir unsere Gäste mit leckeren Cocktails verwöhnen ist noch jede Menge vorzubereiten. Alles, was ich abends brauche, muss an seinem Platz sein. Dazu gehören nicht nur die diversen Barutensilien zum Mixen der Cocktails. Die Theken müssen mit Getränken und Spirituosen aufgefüllt werden. Auch die Zapfanlagen für Bier und alkoholfreie Getränke müssen überprüft werden und die Kühlung muss laufen, damit wir später schnell und ohne lange Wartezeiten die Wünsche unserer Gäste erfüllen können.

16:30 – 17:00 Uhr: Der Countdown läuft: Ich prüfe noch einmal alle Vorräte und Sorge dafür, dass der Nachschub bereit steht. Kurz bevor der Barbetrieb losgeht, bereite ich die Garnituren (Obst, Kräuter) und alle frischen Zutaten für die einzelnen Cocktails vor und fülle das Eis auf.

17:00 – 18:00 Uhr: Der Barbetrieb startet. Nach einem aufregenden Urlaubstag treffen sich unsere Gäste gerne an der Bar, um ihre Eindrücke Revue passieren zu lassen und sich mit einem erfrischenden Getränk auf den Abend an Bord einzustimmen. Da das Auge sprichwörtlich auch „mit trinkt“, legen wir bei AIDA großen Wert auf eine ansprechende Präsentation. Dass unsere Dekoration aus frischen Zutaten besteht, versteht sich von selbst. Noch ist der Ansturm nicht so groß, sodass sich ganz beiläufig ein Gespräch mit dem einen oder anderen Gast entwickelt. Meist berichten mir unsere Gäste über von ihren Erlebnissen des Tages. Für mich immer ein gutes Zeichen, denn es zeigt mir, dass sich unsere Gäste an Bord wohlfühlen.

18:00 – 20:00 Uhr: Die Zeit, in der unsere Gäste in der Regel beim Abendessen sind, nutze ich für eine Pause. Gerne entspanne ich mich ein bisschen an der frischen Luft auf dem Crewdeck in der Abendsonne.

20:00 – 21:00 Uhr: Mein Arbeitstag geht weiter. Als erstes kontrolliere ich noch einmal, ob wir von allen Getränken genug an der Bar haben, auch Eis und neue Garnituren für die Cocktails werden aufgefüllt.

21:00 – 02:30 Uhr: Dies ist die Hoch-Zeit. Das heißt Getränke zubereiten, Cocktails mischen, die Gäste betreuen. Für die Zubereitung einer Piña Colada brauche ich nicht länger als 38 Sekunden. Wir wollen unsere Gäste ja nicht lange warten lassen! Und natürlich muss die Bar stets einladend und sauber aussehen: Die leeren Gläser müssen sofort abgeräumt, die Theke gereinigt und saubere Gläser aus der Pantry (Schiffsküche) geholt werden.

02:30 – 03:30 Uhr: Um diese Zeit sind die Gäste nach einem erlebnisreichen Tag in der Regel wirklich müde und ziehen sich nach und nach auf ihre Kabinen zurück. Wenn sich die Bar leert, rufen wir die „last order“ aus, sprich, ich schenke das letzte Mal aus. Anschließend startet das große Reinemachen. Sauberkeit, Ordnung und Hygiene stehen bei uns ganz oben auf der Tagesordnung, also wird die Bar gründlich geputzt. Auch die Zapfhähne und Regale müssen gereinigt werden. Zum Schluss stelle ich die sauberen Gläser wieder ordentlich zusammen, putze noch einmal über alle Flächen und wische den Boden.

03:30 – 04:00 Uhr: Teambesprechung: Alle im Team kommen zusammen, wir werten den Arbeitstag aus und beraten, was wir in Zukunft besser machen können. Zudem erhalten wir Informationen für den nächsten Tag. Insbesondere, wenn Veranstaltungen geplant sind, ist die Teambesprechung wichtig. Das Team an meiner Bar besteht übrigens aus dem Barchef, fünf Barkeepern (mich eingeschlossen), fünf Barkellnern und einem Mitarbeiter Bar Utility (Barhilfe).

04:00 Uhr: Feierabend. Jetzt geht's schnurstracks in die Kabine und meist schlafe ich sofort ein.



„FÜR DIE ZUBEREITUNG EINER PIÑA COLADA BRAUCHE ICH NUR 38 SEKUNDEN.“



Ein Tag im Leben...



... EINER SELBSTSTÄNDIGEN MOBILEN REISEBERATERIN: MICHAELA STEINMEYER, SOLAMENTO REISEN

08:30 – 09:00 Uhr: Statuscheck – Ich wechsle mit dem Kaffee in der Hand von dem Frühstückstisch in mein Büro und prüfe meinen E-Mail-Eingang – welche Nachrichten sind eingegangen? Wurde eine Buchung auf dem personalisierten Webportal getätigt? Gibt es dringende Anfragen?

09:00 – 10:00 Uhr: Facebookcheck – Für meine mobile Reiseagentur habe ich ein eigenes geschäftliches Profil angelegt, mit dem ich meine Kunden und potentielle Neukunden kostenlos über aktuelle Angebote und Interes-

santes aus der Reisebranche informieren kann. Ich beantworte Posts und Nachrichten und stelle ein attraktives Angebot für eine 2-wöchige Kanarenreise ein und bereite den Verlauf schon einmal für die kommende Woche vor.

10:00 – 12:30 Uhr: E-Mail-Bearbeitung – Eine Sitzplatzreservierung für einen Kunden auf der Langstrecke nach Los Angeles ist erwünscht, Herr Schmitz fragt nach seinen Reiseunterlagen, Familie Müller möchte den

Familienhund mit auf die Kanaren nehmen. Danach melden sich Kunden telefonisch bei mir mit dem

Wunsch nach einer Umbuchung auf einen späteren Reisezeitraum. All diese Wünsche erfülle ich mithilfe meiner Buchungs- und Preisvergleichssysteme, wie z. B. Bistro-Portal und Amadeus. Bzgl. der Umbuchung und der Anmeldung des Hundes wende ich mich an das solamentoServiceCenter, welches auch am Wochenende mit Rat und Tat für die angeschlossenen Reiseberater zur Verfügung steht.

12:30 – 15:30 Uhr: Kundenberatung – Nach der Weiterempfehlung eines Kunden an mich wünscht ein Paar eine individuelle Beratung

zu einer Südamerika Rundreise. Das Paar ist beruflich sehr eingespannt und dankbar für die Möglichkeit eines Hausbesuches, der Beratung in den eigenen vier Wänden. Ich nehme mir viel Zeit, bringe Anschauungsmaterial wie Kataloge, Kurzvideos, Karten und Reiseführer mit und stelle mit den Kunden einen Reiseplan zusammen, um ihnen anschließend ein preisliches Angebot ausarbeiten zu können.

15:30 – 16:00 Uhr: Intranet – Um immer auf dem neuesten Stand zu sein, logge ich mich in das solamento Intranet ein. Dort lese ich die News von Reiseveranstaltern, Buchungsfreigaben und helfe einem Reiseberater im Forum bei der Frage nach einem familienfreundlichen Hotel in Apulien.

16:00 – 17:00 Uhr: Messeplanung – Um meinen Kundenkreis zu erweitern, meine Bekanntheit zu vergrößern und mein breitgefächertes, markenneutrales Portfolio zu präsentieren, plane ich an einer regionalen Reisemesse teilzunehmen. Zusammen mit einem weiteren Reiseberater aus der Region planen wir den Messeauftritt mit Standkosten und Dekoration, über Messe-Angebote bis Give-aways, welche wir schon einmal in dem solamento Werbemittelshop bestellen.

„ICH STELLE DEN KUNDEN EINEN REISEPLAN ZUSAMMEN.“



... EINES VERANSTALTUNGSASSISTENTEN: SEBASTIAN PAUL, ELLINGTON HOTEL BERLIN



DAS „LIVE-COOKING“
WURDE EIN VOLLER
ERFOLG.

08:30 Uhr: Der Tag beginnt mit meinem täglichen Ritual: Einer Tasse Kaffee und dem E-Mail-Check. Nach dem Scannen aller neu eingegangenen E-Mails mache ich mich auf den Weg zu den Veranstaltern im Haus. Es ist schön zu sehen, dass die operativen Abteilungen Hand in Hand arbeiten und die Veranstalter entspannt und zuversichtlich in den Tag starten können.

09:15 Uhr: Not Business as usual – Ich kehre zurück in das Büro. Die Telefone klingeln, die E-Mails vermehren sich und die Kollegen sind auch schon alle da. Jetzt folgt einer der wichtigsten Teile des Jobs: das Tagesgeschäft. Anfragen werden bearbeitet, Preise verhandelt, Verträge aufgesetzt und Veranstaltungsabläufe erstellt. Ich möchte unsere Kunden bereits bei der ersten Kontaktaufnahme vom ELLINGTON begeistern und zeige ihnen die Besonderheiten auf, die uns von anderen Hotels unterscheiden.

11:00 Uhr: Der Veranstalter aus dem Saal Senator ruft an, um mitzuteilen, dass sie nun 60 Personen zum Mittagessen sind statt der geplanten 47. Diese Info gebe ich umgehend an die Küche und das Serviceteam weiter.

12:00 Uhr: Besichtigung und Walk In – Eine Agentur möchte spontan unser Haus für kommende Veranstaltungen kennenlernen. Aufgrund der aktuellen Buchungssituation ist es mir leider nicht möglich, den Damen

und Herren alle Räumlichkeiten zu zeigen. Durch den Einsatz eines iPads gelingt es mir zumindest in digitaler Form. Zum Ende der Besichtigung nehmen sie im – mit 14 Gault-Millau Punkten prämiertem – Restaurant DUKE Platz und freuen sich auf den kreativen Business Lunch unseres Chefs, Florian Glauert.

13:00 Uhr: Ich mache mal Pause.

13:30 Uhr: Das Tagesgeschäft läuft – ...und zwischendurch schaue ich nach dem Rechten bei der Veranstaltung im großen Saal, checke mit dem Veranstalter Zeitverschiebungen und gehe den Ablaufplan für die Abendveranstaltung durch. Danach instruiere ich den Serviceleiter und wir besprechen, uns später nochmals abzustimmen. Um 15:00 Uhr steht unangemeldet einer meiner Kunden an der Rezeption, der mich kurz sehen möchte. Ich treffe ihn und er übergibt mir seinen unterzeichneten Veranstaltungsvertrag, den ich ihm kurz gegenzeichne und noch einige Details ergänze. Jetzt wäre eigentlich Zeit für einen Kaffee, aber das wird vorerst nebenher zwischen E-Mails und Telefonaten abgehandelt.

17:30 Uhr: Weinverkostung am sichersten Ort der Stadt – Anlässlich einer bevorstehenden Galaveranstaltung finden sich Alexander Vöggtlin, Restaurantleiter und Sommelier des Restaurant DUKE, sowie

die Organisatoren des Events im Weintresor ein. Im historischen Ambiente wählen wir gemeinsam zum Menü korrespondierende Weine aus und genießen dabei die Faszination dieses geschichtsträchtigen Ortes.

18:30 Uhr: Abendevent mit Live-Cooking-Erlebnis im Saal Femina – Mit Crémant und verschiedenen Fingerfood Kompositionen heißen wir 200 geladene Gäste einer Jubiläumsveranstaltung im Saal Foyer willkommen. Das Highlight des Abends ist den meisten Gästen zu diesem Zeitpunkt noch gar nicht bewusst. Erst bei Betreten des Saales werden sie etwas stutzig, wirken zugleich neugierig und sehr aufgeschlossen. Die Besonderheit: Auf jedem Tisch ist eine Wok Station installiert. Unter Anleitung unseres Sous

Chefs, Daniel Neumann, bereiten die Gäste den Hauptgang eigenverantwortlich und live am Tisch zu. Die notwendigen Utensilien und Zutaten werden nach der Vorspeise eingesetzt. Für mich ist dies auch eine Premiere für diese Art von Entertainment. Ich hoffe, dass meine Idee gut bei den Gästen ankommt. Zwischenzeitlich steht ein Kunde, der von meiner Kollegin betreut wird, an der Rezeption. Da sie nicht mehr im Haus ist, zeige ich ihm kurz den Raum, der ihm angeboten wurde und erkläre ihm die Möglichkeiten. Der Kunde ist zufrieden und ich laufe schnell zurück zu „meiner“ Veranstaltung, wo die Gäste fleißig an den Woks kochen. Das Live-Cooking wird ein voller Erfolg – Gäste und Veranstalter sind begeistert. Heute ist es 23:00 Uhr geworden. Ich gehe zufrieden über einen erfolgreichen Tag nach Hause.



FÜNF-STERNE- AKTION zur ITB 2013



**Abonnieren Sie Top hotel
für nur **40** Euro (statt 50,-):**

- ★ **1 Jahr (10 Ausgaben) Top hotel***
Wert: 50 Euro
- ★ **1 Stellenanzeige kostenlos****
Wert: 66 Euro
- ★ **Luxushotelmarkt Deutschland 2013 kostenlos**
Wert: 49 Euro
- ★ **SPA 2013 kostenlos**
Wert: 49 Euro
- ★ **Hotellerie in Zahlen 2013 kostenlos**
Wert: 99 Euro

**Ihr Vorteilspaket
im Wert von
über 300 Euro!**

**Bestellen Sie Ihr ITB-Vorteils-Abo unter:
aboservice@tophotel.de, Stichwort ITB-ABO!**

*Kein Risiko für Sie. Ihr Abo endet automatisch mit der Mai-Ausgabe 2014.
**Fließsatzanzeige max. 10 Druckzeilen



Konen & Lorenzen ist eine führende Personalvermittlung, die sich auf die Platzierung von Managementpositionen innerhalb der gehobenen Hotellerie, Gastronomie und Touristik spezialisiert hat.

Basierend auf jahrelanger Erfahrung innerhalb der Hotellerie im In- und Ausland verfügt Konen & Lorenzen heute an fünf Standorten (Dubai, Düsseldorf, Hamburg, Kuala Lumpur, Zürich) über ein Team qualifizierter Berater.

Benzenbergstraße 39-47
40219 Düsseldorf

Fon +49 (0)211 239 554 0
Fax +49 (0)211 239 554 29

info@konen-lorenzen.de
www.konen-lorenzen.de

KARRIERE IM VERTRIEB bei uns machbar

L. Stroetmann Großverbraucher sucht als kompetenter verlässlicher GV-Partner für die Weiterentwicklung und Expansion Vertriebstalente.

Wir fördern Sie als unseren Vertriebsnachwuchs und machen aus Ihnen einen echten Verkaufsprofi.

Kommen auch Sie in ein wachsendes Unternehmen mit ZUKUNFT. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

L. STROETMANN
Großverbraucher GmbH & Co. KG
Harkortstraße 30, 48163 Münster
bewerb@stroetmann.de
www.stroetmann.de



Von Profi zu Profi – von Mensch zu Mensch! Die Karrierechance für Absolventen und Young Professionals...

Als bundesweit tätiges Personaldienstleistungsunternehmen unter den Top 5 in Deutschland bringen wir seit mehr als 40 Jahren Mitarbeiter und Kunden zusammen. Stabile Kundenbeziehungen bilden an mehr als 180 Standorten die Grundlage unseres Erfolges.

Aktuell bieten wir an unterschiedlichen Standorten bundesweit interessante Berufseinstiegs- und Aufstiegsperspektiven als

Nachwuchsführungskraft (m/w) Vertrieb & Personal

Besuchen Sie unsere Unternehmenswebsite und informieren Sie sich über Ihre Karrierechancen im Direkteinstieg als Personaldisponent oder als Trainee. Senden Sie uns eine Onlinebewerbung unter Angabe der Job-ID 20631 an:

jana.koehler@persona.de (max. 3 MB)

Ihre Ansprechpartnerin: Jana Köhler

www.persona.de
www.personaservice-direkt.de



Wir schreiben für Menschen, die Reisen verkaufen.

Mit Know-how und Begeisterung
für Produkte und Destinationen.



travel.one
www.travel-one.net



Ein Tag im Leben...

... EINER FLOOR CONFERENCE MANAGERIN: ANNE DAEDELLOW, SCANDIC HAMBURG EMPORIO



08:30 – 09:00 Uhr: Ein Mitarbeiter ist bereits um 07:00 Uhr da, so dass ich zuerst einen Raumcheck der Veranstaltungsräume durchführe. Kontrolle auf Setup, Technik und F&B, Ausschilderung und Anpassung der Screens; Begrüßung der Veranstalter/Tagungsgäste, Abfrage von Pausenzeiten, weiterem Equipment und sonstigen Wünschen.

09:00 – 09:30 Uhr: Check der Veranstaltungsübersicht, E-Mails und Micros Kassenberichte. Abklärung der Kaffeepausenzeiten mit der Küche.

09:30 – 10:00 Uhr: Umsatzeintrag des Vortages und Abgleich mit den aktuell erreichten Umsatzzahlen sowie der Umsatzprognose. Nach eventuellen Fehlerquellen forschen.

10:00 – 10:30 Uhr: Morning Meeting im Büro des Hotelmanagers.

10:30 – 10:45 Uhr: Überprüfung der Umsatzprognose sowie Klären von offenen Fragen/Positionen im Veranstaltungsverkauf.

10:45 – 11:15 Uhr: Unterstützung der operativen Mitarbeiter bei Kaffeepausen und Auffrischen der Räumlichkeiten.

11:15 – 11:45 Uhr: Buchungen der Veranstaltungen im Kassensystem (Micros), Abgleich mit dem Veranstaltungsverkauf und eintragen der Umsätze in eine Excel-Tabelle.

11:45 – 12:15 Uhr: Mittagspause.

12:15 – 15:00 Uhr: Nach Abgleich und Besprechung der Veranstaltungen der kommenden Woche müssen für diese Ausschilderungen angelegt werden. Zunächst Logos recherchieren, dann eine PowerPoint-Folie erstellen, konvertieren in PDF und als Letztes in das digitale Ausschilderungssystem implementieren.

15:00 – 15:15 Uhr: Schichtwechsel der Mitarbeiter; Einweisung und Update für die Spätschicht; Änderungen und wichtige Ereignisse für den nächsten Tag besprechen.

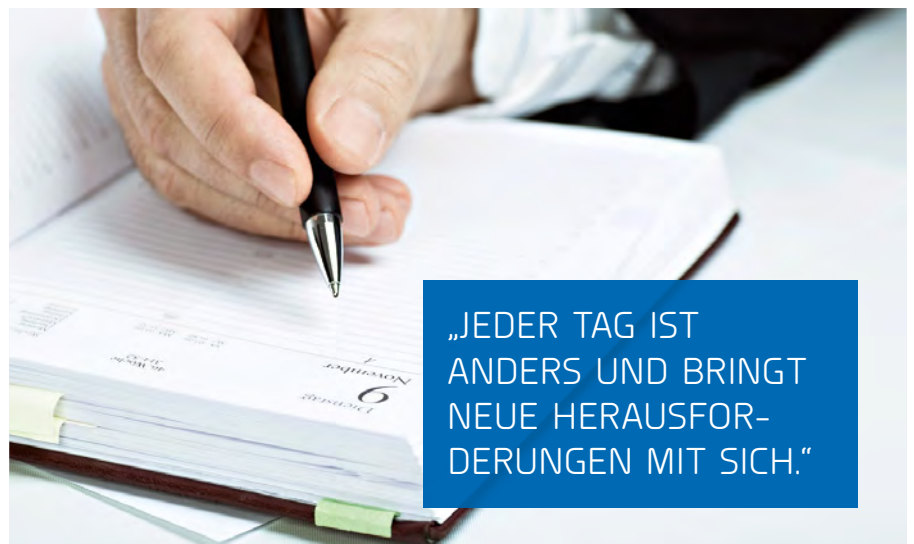
15:15 – 16:00 Uhr: Dienstplangestaltung und Eintragung in das Personalplanungsprogramm, Absprache mit anderen F&B Abteilungen.

15:45 – 16:15 Uhr: Veranstaltungsübersicht (Meetings/Incentives/Conventions/Events) erstellen und verschicken. Diese Vorlage wird noch einmal überarbeitet und ebenfalls an das Front Office geschickt.

16:15 – 16:30 Uhr: Verschiedene Neuerungen (bspw. neue Menüs, Hauptgerichte, Getränke oder Business Lunch) im Micros System einpflegen und eventuell alte Eingaben auf inaktiv setzen oder korrigieren.

16:30 – 17:30 Uhr: Feedback der Veranstalter einholen. Bei einer Veranstaltung mit Folgetag die Details noch einmal besprechen. Bei einer eintägigen Veranstaltung müssen die gebuchten Belege unterschrieben werden. Kontrolle der Tagungsräume, eventuell Abholung von externem Equipment, Rückfragen mit der Spätschicht klären, Veranstaltungs-Update bearbeiten.

Jeder Tag im Conference Floor ist anders und bringt immer wieder neue Herausforderungen mit sich. Es gibt Tage wie der beschriebene, die strukturiert und ruhig sind, und dann gibt es aber auch solche, die sehr stark operativ sind, viele Absprachen und Änderungen erfordern und an denen ebenso oft technische Angelegenheiten auftauchen und viel Zeit in Anspruch nehmen. Kurzum der Bereich Conference bietet täglich ein spannendes Arbeitsumfeld.



„JEDER TAG IST
ANDERS UND BRINGT
NEUE HERAUSFOR-
DERUNGEN MIT SICH.“

Planken, die die Welt bedeuten...

...die Weltmeere mit den Yachten SEA CLOUD & und SEA CLOUD II entdecken.

Uni Crewing Services Liberia Ltd. / Unishipping Services Ltd. sucht Sie als Ausnahmetalent für das Außergewöhnliche und das besondere Extra und lädt Sie ein unser Team mit Ihrer Persönlichkeit und Erfahrung zu ergänzen.

An Bord der 5* Yachten SEA CLOUD, SEA CLOUD II und RIVER CLOUD II bieten wir unseren internationalen und anspruchsvollen Gästen die einzigartige Verbindung von Segelromantik, Komfort und Luxus.

Wir suchen Sie für die kurz- und langfristige Planung in den Bereichen

**Restaurant & Bar
Küche
Housekeeping
Rezeption**

Kommen Sie an Bord und gehen Sie mit uns auf große Fahrt.

Wir, von Uni Crewing Services Liberia Ltd. / Unishipping Services Ltd., freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (inklusive aller Zeugnisse) per Email an: jobs@uni-crewing.com

Weitere Informationen finden Sie unter: www.seacloud.com



Die Originalparty für alle aus dem Hotel- und Gastgewerbe

hotelstaff party®
www.hotelstaffparty.de

Jeden Monat, unter anderem in:
Hamburg, Köln, Düsseldorf,
Frankfurt, Stuttgart, Zürich

Präsentiert von



INTERVIEW

QUEREINSTEIGER – „INS HOTEL WOLLTE ICH SCHON IMMER...“

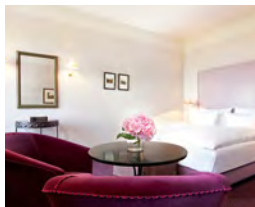
Zwei Quereinsteiger und ihre Human Resources Manager berichten, wie der Einstieg in die Hotellerie auch als Branchenfremder gelingt.

Die Hotellerie ist eine schil-

lernde Welt für sich. Dort zu arbeiten verlangt viele spezielle Kenntnisse von den Mitarbeitern und eine fundierte Ausbildung. Lange Zeit war diese Branche für Quereinsteiger tabu und Führungskräfte ohne Hotelausbildung fast undenkbar. Doch mittlerweile hat sich in der Hotellerie einiges getan...

Ein neuer Hotelmanager ohne praktische Hotelerfahrung? Was früher einer Sensationsmeldung gleichkam, macht heute zunehmend Schlagzeilen. Die Branche öffnet sich. Doch woher kommt dieser Wandel? Die Berufserfahrung aus einer anderen Branche in den komplexen Hotelbetrieb zu übertragen erscheint fast unmöglich. Trotzdem gehen

viele Betriebe neue Wege und schauen sich die Profile branchenfremder Kandidaten zunehmend genauer an. Muss die Branche aufgrund des Fachkräftemangels neue Wege gehen? Oder sucht sie einfach nach frischem Wind? Welche Chancen öffnen sich? Hier berichten Personaler über ihre Entscheidungen und Quereinsteiger erzählen wie sie den Einstieg in die Hotelbranche geschafft haben.



arcona
HOTELS & RESORTS

**arcona Vielfalt + Ihre Qualität =
Gemeinsames Wachsen!**

- 14 x Hotels & Resorts deutschlandweit (3 bis 5 Sterne)
- 14 x tolle Teams
- 14 x individuelle Karriere- und Weiterbildungschancen
- 14 x das Versprechen eines umfangreichen Schulungskatalogs

arcona **HOTELS & RESORTS** · Steinstraße 9 · D-18055 Rostock
Ansprechpartner: Cathrin Hagelberg · Tel. +49 381 4585-113 · www.arcona.de



KERSTIN WINKELMANN

Human Resources Managerin,
Motel One

Kerstin Winkelmann, Human Resources Managerin bei Motel One stellte Martin Enax, den heutigen Hotel Manager des Motel One München-Garching, im Unternehmen ein. Warum die HR Managerin sich entschied, diese Position mit einem Quereinsteiger aus der Automobilbranche zu besetzen, berichtet Kerstin Winkelmann im Interview. Martin Enax hingegen lässt YOUCA an seinen Erfahrungen als „Newcomer“ in der Hotellerie teilhaben und schildert von den Besonderheiten der Branche.

TEN EINSETZEN? IN WELCHEN BEREICHEN WENIGER?

Das ist je nach Bewerber, Erfahrung und Persönlichkeit unterschiedlich. Wir setzen Quereinsteiger im Service, am Front Office aber auch im Management ein. Im House-keeping, als Hausdame oder Hausdamenassistent, ist vorherige Erfahrung aus meiner Sicht von Vorteil.

ERHALTEN DIE QUEREINSTEIGER SPEZIELLE SCHULUNGEN?

Wir haben für unsere Mitarbeiter in den Hotels ein Trainingskonzept, welches auf zwei Säulen basiert. Die externen Trainings mit professionellen Motel One Schulungspartnern und die internen Coachings durch unsere ausgebildeten, internen Coaches. Quereinsteiger erhalten zusätzlich durch das Motel One Einarbeitungskonzept eine intensive Einarbeitung im Hotel und haben die Möglichkeit, in anderen Häusern der Gruppe angelernt zu werden. Im Bereich des Managements haben wir ein Management Traineeprogramm entwickelt, welches auch Martin Enax durchlaufen hat. Er lernte im Rahmen dieses Traineeships alle Bereiche von Motel One in verschiedenen Hotels der Kette kennen und wurde so auf seine zukünftige Position vorbereitet. Dieses Konzept wird durch Trainingsmodule ergänzt.

WIE SCHAFFE ICH DEN EINSTIEG BEI MOTEL ONE ALS BRANCHENFREMDER? WAS MUSS ICH TUN?

Ein aussagekräftiges Anschreiben mit einem interessanten Lebenslauf ist der erste Schritt. Im zweiten Schritt, dem Vorstellungsgespräch, sollte der Bewerber mit der richtigen Einstellung und Motivation für die Hotellerie überzeugen. Wichtig für uns ist es zu erkennen, dass der Bewerber oder die Bewerberin Lust hat, das Konzept Motel One zu leben und mit Begeisterung Gastgeber zu sein.

WELCHE TENDENZ SEHEN SIE IN SACHEN QUEREINSTEIGER FÜR DIE ZUKUNFT?

Aufgrund des bekannten Fachkräftemangels sowie der hohen Nachfrage auf dem Bewerbermarkt nach motivierten Mitarbeitern in der Hotellerie sehe ich eine steigende Tendenz. Die fachliche Qualifikation ist erlernbar – die Persönlichkeit als leidenschaftlicher Gastgeber ist entscheidend – und diese haben auch Quereinsteiger!

WIE OFFEN IST MOTEL ONE FÜR QUEREINSTEIGER?

Motel One hat sich nicht nur aufgrund der aktuell und zukünftig relevanten Thematik des Fachkräftemangels in der Hotellerie für die Möglichkeit entschieden, auch Quereinsteigern mit einem anderen beruflichen Hintergrund eine Chance zu geben. Wir haben schon vor einigen Jahren unseren ersten Motel One Quereinsteiger, auch im Management, beschäftigt und sehr gute Erfahrungen gemacht.

WAS DACHTEN SIE ALS SIE DIE BEWERBUNGSUNTERLAGEN VON HERRN ENAX ZUM ERSTEN MAL SAHEN?

Der Lebenslauf von Martin Enax mit sehr interessanten Stationen und internationaler Erfahrung stellte für mich eine gute Basis für eine Perspektive bei Motel One dar. Weiterhin überzeugte Martin Enax durch seine vergangenen Positionen mit Erfahrung in der Mitarbeiterführung, im Mitarbeitertraining und im Verkauf. Für Motel One sind dies sehr wichtige Elemente in der Auswahl eines Bewerbers für eine Manager Position.

WOMIT KONNTE HERR ENAX IM VORSTELLUNGSGESPRÄCH BESONDERS PUNKTEN?

Martin Enax überzeugte sofort durch seine Energie Neues kennenzulernen, seine große Motivation sowie sein Interesse an der Hotellerie. Er hatte sehr realistische Vorstellungen von einer Tätigkeit im Management bei Motel One und war bereit, hierfür viel Neues zu erlernen und sich auf ein neues Umfeld einzustellen. Das war mir sehr wichtig. Außerdem konnte ich seine langfristige Perspektive in unserem Unter-

nehmen erkennen. Martin Enax suchte eine Position, mit der er bei Motel One wachsen und sich weiterentwickeln konnte.

IST DER FACHKRÄFTEMANGEL IM GASTGEWERBE EINE CHANCE FÜR BRANCHENFREMDE?

Sicherlich haben Quereinsteiger durch die aktuelle Situation auf dem Arbeitsmarkt in der Hotellerie gute Chancen. Wir sprechen in unseren Stellenanzeigen gezielt Quereinsteiger an, da wir hier viel Potential sehen.

SIND QUEREINSTEIGER AUCH EINE CHANCE FÜR DAS HOTEL?

Auf jeden Fall! Wir haben die Erfahrung gemacht, dass Quereinsteiger oftmals einen anderen Blickwinkel haben und mit ihrem Wissen aus anderen Branchen die Hotellerie bereichern.

WAS HABEN QUEREINSTEIGER, WAS IN DER HOTELLERIE AUSGEBILDETE MITARBEITER NICHT HABEN?

Sie betrachten Abläufe und Strukturen aus einer anderen Sichtweise und können hier durch ihr branchenfremdes Wissen interessante Anregungen geben, die auch in der Hotellerie umgesetzt werden können. Zudem kann man Spaß am Umgang mit Menschen sowieso nicht lernen, den bringt man mit.

WAS FEHLT DEN QUEREINSTEIGERN?

Sicherlich zunächst das Fachwissen und die Sicherheit im Umgang mit Gästen – dies sind jedoch Dinge, die sich jeder Quereinsteiger aneignen kann.

IN WELCHEN BEREICHEN KÖNNEN SIE QUEREINSTEIGER AM LEICHTES-

INTERVIEW

WIE KAM ES NACH IHRER JAHRELANGEN BERUFSERFAHRUNG BEI BMW – UNTER ANDEREM IN CHINA – ZU IHRER ENTSCHEIDUNG FÜR MOTEL ONE IN MÜNCHEN?

Ich habe dank meiner langjährigen Tätigkeit bei BMW umfangreiche berufliche und persönliche Erfahrungen sammeln können und möchte die Zeit bei BMW auf keinen Fall missen! Es waren ein paar sehr prägende und wichtige Jahre für mich, vor allem die Erfahrung in China. Trotzdem war es für mich an der Zeit, eine neue Herausforderung anzunehmen. Ich wusste nach den ersten Gesprächen mit Dieter Müller (Anm. d. Red.: CEO Motel One), Daniel Müller (Anm. d. Red.: Geschäftsführer Motel One) sowie Kerstin Winkelmann, dass es bei Motel One, einem jungen und dynamischen Unternehmen, die Möglichkeit geben wird, bei etwas „sehr Großem“ dabei sein zu dürfen. Bis heute bereue ich diesen Schritt nicht.

WAS FASZINIERT SIE AN DER HOTELLERIE?

Meine berufliche Erfahrung begann im Direktvertrieb bei BMW. Daher schlägt mein Herz für die Bereiche Verkauf und Dienstleistung. In keinem anderen beruflichen Umfeld sind diese beiden Komponenten so sehr vertreten wie in der Hotellerie. Ich genieße es jeden Tag auf unterschiedliche Gäste zu treffen und mit meinen Mitarbeitern aus den verschiedenen Abteilungen zusammen zu arbeiten. Der Teamgedanke spielt in der Hotellerie eine große Rolle – ohne ein starkes Team an meiner Seite hätte ich das Motel One München-Garching sicherlich nicht so erfolgreich am Markt platzieren können.

WIE EMPFANDEN SIE ES, NACH IHRER MEHRJÄHRIGEN BERUFSERFAHRUNG AN EINEM TRAINEEPROGRAMM TEILZUNEHMEN?

Trotz meiner Berufserfahrung war für mich eine Teilnahme an einem Traineeprogramm in der Hotellerie selbstverständlich, denn schließlich kam ich als Quereinsteiger aus einer ganz anderen Branche. Ich bin sehr froh darüber, dass mir Motel One diese Möglichkeit offeriert hat. Darüber hinaus war ich einer der Ersten, der an diesem Management Traineeprogramm bei Motel One teilnehmen durfte und diese Tatsache macht mich bis heute auch ein wenig stolz.

MARTIN ENAX

Hotel Manager,
Motel One München-Garching

Lebensmotto

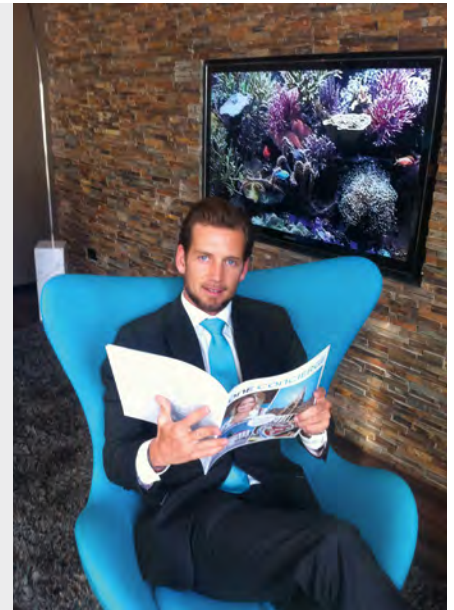
Es ist nicht zu wenig Zeit die wir haben, sondern viel Zeit, die wir nicht nutzen (Seneca)!

Vorbild

Sicherlich eine Persönlichkeit wie Dieter Müller, aber ein richtiges Vorbild habe ich nicht.

Leidenschaft neben der Arbeit

Sport, Reisen und der FC Bayern München.



WAS HABEN SIE IN DEM MANAGEMENT TRAINEEPROGRAMM GELERNT?

Für einen Quereinsteiger in der Hotellerie war jeder Tag ein Tag an dem ich etwas Neues dazu lernen durfte. Ich sammelte operative Erfahrungen in den Abteilungen Service, Housekeeping, Front Office, Reservierung, Sales aber auch in der Haustechnik! Außerdem lernte ich den Arbeitstag eines Motel One Managers kennen. Alle gesammelten Erfahrungen in den unterschiedlichen Bereichen und Häusern von Motel One untermauerten und bestätigten meine Entscheidung, in die Hotellerie gewechselt zu haben!

WAS IST JETZT ANDERS ALS IN EINEM INDUSTRIEUNTERNEHMEN?

Auf Motel One bezogen, ganz klar der familiäre und persönliche Aspekt. Ich fühle mich hier als Bestandteil, als eine mitwirkende Person, die Ideen einbringen und Entscheidungen treffen darf. Dieses Gefühl konnte ich für mich in der Industrie leider nicht finden.

WORAN MUSSTEN SIE SICH GEWÖHNEN? WAS MUSSTEN SIE NEU LERNEN?

Sicherlich an die neuen Arbeitszeiten – auch an Wochenenden und abends im Hotel präsent zu sein – und an die Herausforderung, Mitarbeiter aus unterschiedlichen Bereichen gleichermaßen zu führen. Neu lernen musste ich auch die Buchhaltung und die wirtschaftlichen Zusammenhänge im Hotel.

WAS GEFÄLLT IHNEN BEI MOTEL ONE BESSER ALS BEI BMW?

Ich fühle mich bei Motel One sehr wohl – es ist dieser sehr persönliche und direkte

Kontakt, die interessante Zusammenarbeit und die Möglichkeit Ideen und Vorschläge einzubringen. Bei Motel One habe ich das Gefühl, ein Bestandteil des Erfolgskonzepts zu sein und ich bekomme die Möglichkeit mich mit Motel One weiterzuentwickeln.



WAS VERMISSEN SIE?

Ein wenig vermisse ich das Reisen und Arbeiten im Ausland. Es macht mir unheimlich viel Spaß neue Länder und deren Kulturen wie auch Arbeitsweisen kennenzulernen. Aufgrund der spannenden Expansion von Motel One im Ausland mit sehr interessanten Standorten ist es natürlich mein großes Ziel, bald schon ein Motel One im Ausland zu leiten, um hier meine Erfahrungen zu erweitern.

MERKEN SIE AN DER EINEN ODER ANDEREN STELLEN, DASS ES IHNEN AN HINTERGRUNDWISSEN FEHLT?

Selbstverständlich hatte ich am Anfang eine Lücke an Hintergrundwissen, aber die einmalige Unterstützung aus der Zentrale von Motel One und vor allem von meinen Managerkollegen hat diese Lücke sehr schnell verkleinert! Ich glaube schon, dass es in der heutigen Zeit wichtig ist, nicht nur den „klassischen“ Hotelmanager einzustellen, sondern eben auch Quereinsteiger aus der Industrie und Wirtschaft. Denn Quereinsteiger haben einen anderen Blickwinkel und

können auf Grund von unterschiedlichen Erfahrungen anders auf Sachverhalte eingehen. Die Kombination aus Quereinsteigern und „klassischen“ Hotelfachleuten ist aus meiner Sicht die beste Kombination, um auch in Zukunft in der Hotellerie Erfolg zu haben.

IHRE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG IM NEUEN JOB?

Jeden Tag 120 Prozent zu geben, da man in der Hotellerie immer im direkten Kontakt zum Gast steht. Darüber hinaus, mein Team so zu motivieren, dass es jeden Tag sein Bestes geben will!

MUSSTEN SIE FINANZIELLE EINBUSSEN FÜR DIE NEUE POSITION IN KAUF NEHMEN?

Die Gehaltsstruktur ist anders als bei BMW. Aber das war in meiner Entscheidung nicht ausschlaggebend, denn ich weiß, dass ich bei Motel One in Zukunft noch viel mitbewegen kann. Motel One schafft es durch ein durchdachtes Incentivesystem Anreize zu schaffen, indem alle Mitarbeiter und Manager

angemessen am Erfolg des Unternehmens beteiligt werden. Das Motel One Incentivesystem in dieser Form ist einzigartig in der Branche und ermöglicht es, ein sehr attraktives Gehalt zu erreichen – natürlich müssen die Qualitätsziele erreicht werden! Ich halte dieses Modell für sehr zukunftsorientiert.

WAS SAGTE IHRE FAMILIE ZU IHREM BERUFLICHEN WECHSEL?

Meine Familie war von Anfang an in die Idee der Umorientierung eingeweiht. Wir haben die einzelnen Faktoren besprochen und sind sehr schnell zu dem Entschluss gekommen, dass der Schritt zu Motel One der Richtige sein wird!

WÜRDEN SIE DIESEN SCHRITT IMMER WIEDER WAGEN?

Ich bin immer offen für neue Herausforderungen, daher würde ich den Schritt tatsächlich immer wieder wagen!





EUROPA PARK
ERLEBNIS - RESORT

Werdet unsere neue Attraktion! Arbeiten im Europa-Park – Eure Karrierechance!

Anspruchsvolle und abwechslungsreiche Einsatzgebiete erwarten euch in der Saison 2013 in Deutschlands größtem Hotel Resort! **Wir bieten euch neben vielen anderen Einsatzmöglichkeiten folgende Positionen:**

- ★ F&B Assistent (m/w)
- ★ Demichef de Rang (m/w)
- ★ Barkeeper (m/w)
- ★ Jungköche (m/w)
- ★ Köche (m/w)

Jetzt neu! Online Job Portal!
Bewerbt Euch direkt unter:
www.europapark.de/jobs



Haben wir euer Interesse geweckt?
Dann trifft uns auf den Recruiting Days in Köln am **17.04.2013** und erfahrt mehr über die vielseitigen Karrieremöglichkeiten im Europa-Park Erlebnis Resort.



ONE CAREER STARTEN SIE MIT MOTEL ONE DURCH!

Als aufstrebendes, international expandierendes Unternehmen mit derzeit 42 Hotels bieten wir Ihnen interessante Karrieremöglichkeiten. Ob als Berufseinsteiger oder Manager, bei Motel One haben Sie die Chance sich beruflich und individuell weiterzuentwickeln. **Denn wir setzen auf Persönlichkeit!**

Ihre Ansprechpartnerin:
Kerstin Winkelmann, Human Resources Manager, onecareer@motel-one.com

MOTEL ONE
www.motel-one.com

INTERVIEW

WIE OFFEN IST DIE STEIGENBERGER HOTELS AG FÜR QUEREINSTEIGER?

Sehr offen. Das zeigt auch das, im Rahmen der unternehmensweiten Personalpolitik entwickelte, Quereinsteiger-Programm „Service-Camp“. Dieses wurde von Roberto Rojas, Head of Group HR und seinem Team Anfang des Jahres entwickelt und eingeführt. Der Fachkräfte- und Azubimangel macht uns allen zu schaffen, auch den renommierten Top Hotelketten wie Steigenberger Hotels AG. Noch viel wichtiger ist aber, dass wir im Hotelbereich die Person mit der richtigen Einstellung suchen. Gerne Gastgeber sein, Herzlichkeit und Leidenschaft sind wichtig, um mit Menschen für Menschen zu arbeiten. Und das muss „man“ mitbringen. Fachwissen, Techniken und Tricks kann man mit einem Menschen trainieren.

WAS DACHTEN SIE ALS SIE DIE BEWERBUNGSUNTERLAGEN VON HERRN SCHNEIDER ZUM ERSTEN MAL SAHEN?

Frank Schneider habe ich sozusagen gemeinsam mit seinen Unterlagen kennengelernt.



FREDDY KRÄMER

Personaldirektorin
Steigenberger Frankfurter Hof

Freddy Krämer, Personaldirektorin des Steigenberger Frankfurter Hof, zeigt sich ebenfalls sehr offen für Quereinsteiger in der Hotellerie. Anfang 2012 besetzte sie die Position des Commis de Rang im Steigenberger Frankfurter Hof mit Frank Schneider, einem Quereinsteiger mit vielseitiger nationaler und internationaler Berufserfahrung.

Im Interview berichtet Krämer über das Quereinsteiger-Programm des Unternehmens und Schneider erzählt von seinem ungewöhnlichen Karriereweg.

Im Rahmen des Quereinsteiger-Programmes „Service-Camp“ war ich als Personaldirektorin des Steigenberger Frankfurter Hof vom Konzernbereich Human Resources eingeladen und habe dort Frank Schneider das erste Mal gesehen und erleben dürfen. Er hat mich mit seiner Leistung überzeugt und hat genau das, was wir suchen: Er ist gerne Gastgeber, besitzt eine natürliche Freundlichkeit und bringt Leidenschaft mit.

WOMIT KONNTE HERR SCHNEIDER IM VORSTELLUNGSGESPRÄCH BESONDERS PUNKTEN?

Sicherlich mit seiner Internationalität und seinen Sprachkenntnissen.

IST DER FACHKRÄFTEMANGEL IM GASTGEWERBE EINE CHANCE FÜR BRANCHENFREMDE?

Ja bestimmt. Aber aus meiner Erfahrung war diese Branche schon immer offener für Branchenfremde.

SIND QUEREINSTEIGER AUCH EINE CHANCE FÜR DAS HOTEL?

Auf jeden Fall. Sie kommen mit Erfahrungen aus der Gastperspektive und ohne voreingenommen zu sein. Davon kann man immer wieder viel lernen und umsetzen.

WAS HABEN QUEREINSTEIGER, WAS IN DER HOTELLERIE AUSGEBILDETE MITARBEITER NICHT HABEN?

Eben die Unvoreingenommenheit oder anders ausgedrückt, nicht die „Betriebs-Branchen-Blindheit“. Wenn Hotelleute in zu vielen Häusern gearbeitet haben, kommt ein wenig diese „Leidenschaftsmüdigkeit“ raus. Dieses kennen Quereinsteiger nicht. Sie sind stolz, in einem Haus wie dem Steigenberger Frankfurter Hof arbeiten zu können und zeigen das auch.

WAS FEHLT DEN QUEREINSTEIGERN?

Fachwissen und Fachkenntnisse – nichts, was man nicht erlernen kann und mit Einsatz mindestens genauso gut machen kann, wie jemand, der diesen Job von der „Pike auf“ gelernt hat.

IN WELCHEN BEREICHEN KÖNNEN SIE QUEREINSTEIGER AM LEICHTESTEN EINSETZEN? IN WELCHEN BEREICHEN WENIGER?

Leicht zu erlernen, aber nicht zu unterschätzen, sind die Servicetätigkeiten oder die Tätigkeiten im Housekeeping. Servicetätigkeiten finden im Hotel in verschiedenen

Bereichen statt. Da wäre z.B. der Frühstücksservice, Einsatz im Bankettbereich, Etagenservice, aber auch ein Einsatz im a la carte Bereich ist nach einer gewissen Praxis möglich. Dabei werden Quereinsteiger im Rahmen des „Service-Camp“ mit einem Paten unterstützt.

Einsätze am Front Office und in der Küche sind nicht unmöglich, hängen jedoch von gewissen Vorerfahrungen der Kandidaten ab. In der Küche sind beispielsweise Kenntnisse im Hygiene- und Sicherheitsbereich sowie weiteren speziellen Verordnungen notwendig.

ERHALTEN DIE QUEREINSTEIGER SPEZIELLE SCHULUNGEN?

Ja, damit steht Steigenberger sicherlich auch in der ersten Reihe. Der Konzernbereich Human Resources hat ein spezielles Quereinsteiger-Programm „Service-Camp“ entwickelt, welches nach einem ersten Piloten im Frühjahr 2012 modifiziert wurde. Im Frühjahr wurden durch das Bewerbermanagement ca. 100 Bewerbungsgespräche geführt, aus denen nach einem dritten Durchlauf fünf Kandidaten ausgewählt wurden. Einer dieser Kandidaten ist Frank Schneider, der das Programm durchlaufen hat. In zehn Tagen Intensivtraining wurden theoretische und praktische Fachkenntnisse sowie die grundlegenden Richtlinien für den gastronomischen Service vermittelt und praktisch, teilweise im laufenden Betrieb, geübt. Geschult wurden die Teilnehmer im Steigenberger Hotel Frankfurt-Langen von unserem Trainer Manfred Lippert. Den Abschluss des Trainings bildete ein Mittagessen mit HR- und Personalverantwortlichen aus dem Rhein-Main-Gebiet, wobei der Service durch die Teilnehmer des Programms gewährleistet wurde. Dabei servierten sie fachgerecht ein 4-Gänge-Menü mit passenden Getränken, wobei die Bewertung der Leistung der Kandidaten bereits beim Eindecken der Tische begann. So konnten sich die zuständigen Entscheider ein praktisches Bild von den Teilnehmern machen und im Anschluss erste Gespräche führen.

Nach dem Pilotprojekt wurde das Programm vom Human Resources Bereich dahingehend umgestellt, dass die Hotels die Bewerber nun eigenständig auswählen und diese dann zu vorher bekannten Terminen zum Quereinsteiger-Programm „Service-Camp“ an unsere Steigenberger Akademie in Bad Reichenhall entsenden. Dort werden die Kandidaten jetzt von unserem Trainer,

INTERVIEW

Manfred Lippert, sowie zwei Ausbildern der Akademie, nach dem zuvor von Steigenberger erstellten Programm unterwiesen. In fünf Tagen werden grundlegende Fachausdrücke und Mise en place für den reibungslosen Serviceablauf erklärt und praktisch geübt. Bei der täglichen Servicebesprechung werden die Speisen, die serviert werden, die Zubereitungsart und Warenkunde besprochen. Die Quereinsteiger begleiten täglich mit ihrem eigens an die Seite gestellten Paten eine eigene Servicestation. In diesen Stationen erlernen sie das fachgerechte Servieren (3-Gänge-Menü), das Abräumen und das Nachdecken.

WIE SCHAFFE ICH DEN EINSTIEG BEI STEIGENBERGER ALS BRANCHENFREMDER? WAS MUSS ICH TUN?

Zunächst einmal sollten Interessenten sich die Stellenausschreibungen der für sie in Frage kommenden Hotels ansehen. Alle offenen Positionen unserer Hotels sind auf HOTELCAREER und unserer eigenen Homepage www.steigenbergerhotelgroup.com veröffentlicht. Dort kann man sich dann auch direkt bewerben. Wichtig für einen branchenfremden Kandidaten ist es, dass er Freude an der Arbeit mit dem Gast hat und sich bewusst ist, dass in der Hotellerie keine Büroarbeitszeiten gelten. Die Bereitschaft

dazuzulernen ist ein weiterer wichtiger Faktor. Informationen über das Hotel und die Erwartungen, die ein Arbeitgeber haben könnte, sollte man sich vorher einholen und in einem Anschreiben deutlich machen, welchen Beitrag man bereit ist zu leisten.

WELCHE TENDENZ SEHEN SIE IN SACHEN QUEREINSTEIGER FÜR DIE ZUKUNFT?

Es gab schon immer Quereinsteiger in unserer Branche, aber sicherlich werden es noch sehr viel mehr werden.

IHR LEBENS LAUF UMFASST STATIONEN IN FRANKFURT, SANTIAGO DE CHILE UND SAO PAULO – EIN AUFGREGENDER WERDEGANG...

Dankeschön. Im Laufe meines Lebens habe ich viel gesehen und erlebt. Diese Tatsache hat sehr viel zu meinem Charakter beigetragen.

WIE KAM ES, DASS SIE NACH IHREM REALSCHULABSCHLUSS IN CHILE NICHT DIREKT NACH DEUTSCHLAND ZURÜCKGEKEHRT SIND?

Aus familiären Gründen. Ich wollte in Chile auch noch mein Abitur machen, aber aus Liebe zu meiner Familie habe ich die Schule im 2. Semester der 11. Klasse abgebrochen. Meine Stiefmutter ist Brasilianerin und deren große Liebe zum eigenen Land ließ uns erneut umziehen. Als erst 18-Jähriger folgte ich natürlich meiner Familie.

WIE WICHTIG WAREN IHRE LANGEN AUSLANDSAUFENTHALTE FÜR IHRE PERSÖNLICHE UND BERUFLICHE ENTWICKLUNG?

Sehr wichtig. Ich lernte Anpassung an Kultur, soziale Klassen und Menschen im Allgemeinen kennen. Am Ende wurde ich nicht mehr als „Deutscher“ wiedererkannt.

WARUM HABEN SIE SICH FÜR DAS QUEREINSTEIGERPROGRAMM BEI STEIGENBERGER ENTSCHEIDEN?

Ich hatte keine offiziell abgeschlossene Berufsausbildung, hatte aber den großen Wunsch in eine berühmte Hotelkette einzutreten.

WAS FASZINIERT SIE AN DER HOTELLERIE?

Da gibt es einiges, u. a. das internationale Flair, die vielfältigen Möglichkeiten sich beruflich zu

entwickeln. Nicht zu vergessen, anspruchsvolle Gäste immer wieder zufrieden stellen zu können und die Anwendung und Weiterentwicklung meiner verschiedenen Sprachkenntnisse. Last but not least fasziniert mich auch die Tradition des Steigenberger Frankfurter Hofes.

WIE GENAU LIEF DAS QUEREINSTEIGERPROGRAMM AB?

Nach mehreren Auswahlgesprächen mit den Verantwortlichen aus dem Konzernbereich Human Resources wurde ich als einer von fünf Kandidaten ausgewählt, das Steigenberger Quereinsteigerprogramm zu absolvieren. Wir wurden in das Steigenberger Hotel Frankfurt-Langen eingeladen, wo wir von Manfred Lippert, Trainer der Steigenberger Hotel Group, und Silke Fraenkler, Manager des Talentmanagements, empfangen wurden. Das Programm lief über zwei Wochen von montags bis freitags. Der Beginn orientierte sich teilweise an den Servicezeiten des Hotels, so dass wir an manchen Tagen um 6:30 Uhr begonnen haben, um z. B. das Frühstück aufzubauen. Zunächst bekamen wir theoretische Unterweisungen zu verschiedenen Themen wie z. B. den Aufbau der Steigenberger Hotel Group und eines Hotels allgemein sowie Kleidung, Hygiene, Umgangsformen, Servierregeln. Danach ging es über in die praktische Anwendung des theoretisch vermittelten Wissens, in dem wir beispielsweise das Eindecken und Abräumen, das Tragen von drei Tellern und Servieren von Tablett sowie das Falten einfacher Serviettenformen übten. Beim Servieren des Mittagessens konnten wir das Gelernte direkt anwenden und wurden von Manfred Lippert entsprechend auf Verbesserungen hingewiesen. Jeden Tag wurde das Wissen um weitere relevante Themen, wie Fachausdrücke, Verkaufsgespräche und Präsentation von Speisen und Getränken er-

FRANK SCHNEIDER

Commis de Rang,
Steigenberger Frankfurter Hof

Lebensmotto

Lebe dein Leben nicht sinnlos, sondern versuche Freunde und Bekannte zu bekommen und Liebe und Freude mit ihnen zu teilen.

Vorbild

Verdient hat das nur mein Vater. Er hat mir den richtigen Weg gezeigt. Ich bin selbst Vater von zwei Töchtern (4 und 10 Jahre alt) und wäre stolz, wenn Sie später genauso über mich denken.

Leidenschaft neben der Arbeit

Gilt einzig und alleine meiner Familie. Meine Frau (Brasilianerin) und meine Töchter nehmen fast komplett meine Zeit neben der Arbeit in Anspruch. Liebe ist halt, was uns alle stark macht.



weitert. Es würde zu weit führen, alles aufzuzählen, was ich lernen durfte. Das Verhältnis unter uns Quereinsteigern war die ganze Zeit hervorragend, alle halfen einander. Manfred Lippert ist ein hervorragender Ausbilder und Lehrer. Die im Steigenberger Hotel Frankfurt-Langen arbeitenden Mitarbeiter trugen ihr Übriges dazu bei. Was Manfred Lippert uns in perfekter Lehrermanier beibrachte, konnten wir bei den dortigen Mitarbeitern wieder erkennen. Ein klasse Kurs!

WAS SIND FÜR SIE DIE BESONDERHEITEN AN DER ARBEIT IM HOTEL?

Es gibt strukturierte Abläufe und Standards, aber die Arbeit ist trotzdem nie gleich. Die Standards geben einem Sicherheit, die Abwechslung macht die Arbeit interessant. Es wird nie langweilig.

WORAN MUSSTEN SIE SICH GEWÖHNEN? WAS MUSSTEN SIE NEU LERNEN?

Neben den Inhalten, die mir im Quereinsteigerprogramm vermittelt wurden, musste ich

nach meiner Anstellung im Steigenberger Frankfurter Hof zunächst dessen Infrastruktur und die hauseigenen Standards kennenlernen.

WAS GEFÄLLT IHNEN AN DER ARBEIT IM HOTEL IM VERGLEICH ZU IHREN VORIGEN TÄTIGKEITEN, BEISPIELSWEISE ALS REISELEITER?

Das Teamwork ist etwas Besonderes, alle helfen sich gegenseitig. Das ist als „Einzelskämpfer“ in der Tourismusindustrie nicht so. Und natürlich das gute Essen. 😊

MERKEN SIE AN DER EINEN ODER ANDEREN STELLE, DASS IHNEN HINTERGRUNDWISSEN AUS DER HOTELERIE FEHLT?

Ich glaube fest an die Theorie „learning by doing“. Man kann sich immer verbessern und neues lernen.

WAS WAR BISHER DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG IM NEUEN JOB?

Ehrlich gesagt, die weiten Laufwege, die

man täglich zurücklegt. Und die teilweise speziellen Gastwünsche, bei denen ich im Moment lieber erst meinen Manager frage, ob diese realisierbar sind.

WÜRDEN SIE DEN SCHRITT IN DAS QUEREINSTEIGERPROGRAMM WIEDER WAGEN?

Jederzeit. Ich habe viel gelernt und kann mich nur bedanken für die Chance, die mir gegeben wurde.

WAS SIND IHRE BERUFLICHEN ZIELE UND PLÄNE?

Meine berufliche Weiterentwicklung in der Hotellerie. Welche Möglichkeiten noch offen stehen, wird sich zeigen. Ich bin aber jederzeit bereit, in eine neue Herausforderung hinein zu wachsen.



IMPRESSUM

Eine Publikation der YOURCAREERGROUP AG,
Düsseldorf, www.ycg.de

Herausgeber:

YOURCAREERGROUP AG
Benzenbergstraße 39-47
40219 Düsseldorf
Tel.: +49 (0)211 - 93 88 97 - 0
Fax: +49 (0)211 - 93 88 97 - 11
presse@ycg.de

Vorstand: Arne Lorenzen, Manuel Konen

Aufsichtsratsvorsitzender: Dr. Christian Heyers

Sitz- und Registergericht: Düsseldorf HRB 40148

Konzept & Idee:

Maresa von Eynern,
Andrea Schmitz,
Martin Stroba

Redaktion & Text:

Andrea Schmitz,
Franziska Stock,
Nadine Eckert
schmitz@ycg.de
Tel.: +49 (0)211 - 93 88 97 - 94

Anzeigenverkauf:

Maresa von Eynern,
Martin Stroba
von-eynern@ycg.de
Tel.: +49 (0)211 - 93 88 97 - 46

Auflage: 20.000

Druck: Theissen Medien Gruppe GmbH & Co. KG, Monheim

Layout: move elevator GmbH

Alle Rechte vorbehalten: ©by YOURCAREERGROUP

WIR BEDANKEN UNS RECHT
HERZLICH BEI UNSEREN SPONSOREN
FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG BEI DEN
RECRUITING DAYS UND BEI DER
ITB JOBBÖRSE.



SELECTED TEA SINCE 1823



Wir suchen Deutschlands beste Hotelmannschaft! **HOTELCAREER CUP** - der Soccercup der Hotellerie



03. März 2013 Hamburg
10. März 2013 Stuttgart
24. März 2013 Dresden
07. April 2013 Berlin
14. April 2013 Düsseldorf
21. April 2013 Dortmund
28. April 2013 Köln
05. Mai 2013 München
26. Mai 2013 Frankfurt
02. Juni 2013 Hannover
16. Juni 2013 DEUTSCHLAND FINALE



Infos & Anmeldung auf: www.hotelcareercup.de

Warum ich für AIDA arbeite?

Weil ich dafür Sorge, dass **sich**
hier nicht nur Tom Collins
und Margarita **finden.**



Ich bin Bar Managerin an Bord von AIDA. Starten auch Sie einen neuen prickelnden Lebensabschnitt als:

- Barkeeper (m/w)
- Junior Barkeeper (m/w)
- Restaurantleiter (m/w)
- Chef de Rang (m/w)
- Sous Chef (m/w)
- Chef de Partie (m/w)

Jetzt bewerben auf
www.aida-jobs.de

Für die beste Zeit Ihres Lebens.



RECRUITING DAYS

FRÜHJAHR 2013

TERMINE, AUSSTELLER UND RAHMENPROGRAMM

BESUCHEN SIE DIE RECRUITING DAYS

Finden Sie Ihren Berufseinstieg oder Ihre neue berufliche Herausforderung. Treffen Sie die Entscheider aus den Personaletagen auf den Jobmessen speziell für die Hotellerie, Gastronomie und Touristik live und stellen Sie die Weichen für Ihre Karriere.

KARRIEREMESSEN IN IHRER STADT

Do. 07.02.2013	Hamburg
Mi. 20.03.2013	Berlin
Do. 11.04.2013	München
Mo. 15.04.2013	Frankfurt
Mi. 17.04.2013	Köln

- » **Einfach kostenlos**
- » **Einfach vorbeikommen**
- » **Einfach den Traumjob finden**

Die aktuelle Ausstellerliste
und weitere Infos:
www.recruitingdays.de





FRISCH & FROST

Wir bedanken uns herzlich bei unserem exklusiven Food Sponsor „Frisch & Frost“, der uns auch in diesem Jahr wieder tatkräftig bei den Recruiting Days und der ITB Jobbörse unterstützt. Ob Aussteller oder Bewerber - alle Teilnehmer werden während den Veranstaltungen mit köstlichen Speisen versorgt!

Der österreichische Mehlspeisenhersteller Frisch & Frost bietet Produkte mit köstlichem Geschmack, ansprechender Optik und ausgezeichneter Qualität. 2012 prämierte die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) vier Produkte des Unternehmens mit der angesehenen Prüfplakette in Gold - ein Beweis für die Erfüllung strenger Qualitätskriterien. „Höchste Qualität der Zutaten und be-

sondere hygienische Sorgfalt bei der Herstellung gehören zu unseren wichtigsten Anliegen“, sagt Hans Böttcher, Managing Director Deutschland/Schweiz/Mittlerer Osten bei Frisch & Frost. „Die Gold-Prämierung von gleich vier Produkten durch die DLG bestärkt uns darin, dass wir mit unserem konsequenten Qualitätsmanagement auf dem richtigen Weg sind.“



RECRUITING DAYS 2013

TRAUMJOBS ZUM GREIFEN NAH

Im Frühjahr ist es wieder soweit: unsere beliebten Recruiting Days – DIE Karrieremessen der Branche – touren durch fünf deutsche Städte. Personal der Top-Arbeitgeber aus Hotellerie, Gastronomie und Touristik präsentieren ihre Unternehmen und stellen viele interessante Jobangebote vor. Zeigen Sie sich von Ihrer Schokoladenseite und überzeugen Sie potentielle Arbeitgeber in einem persönlichen Gespräch. Vielleicht finden Sie so schon bald Ihren neuen Traumjob!



Sie im persönlichen Gespräch die Unternehmen kennen und besprechen Sie Einsatz und Entwicklungsmöglichkeiten.

entdecken Sie Ihren neuen Arbeitgeber während der 20-minütigen Unternehmenspräsentationen.

WORAUF KOMMT ES WÄHREND DER MESSE AN?

Nutzen Sie Ihre Chance und besuchen Sie Ihren Wunscharbeitgeber. Seien Sie offen und überzeugen Sie durch Ihre Persönlichkeit. Die Personalierer freuen sich über ein lockeres und ungezwungenes Gespräch. So können Sie Ihre Wünsche und Vorstellungen besprechen und wer weiß, vielleicht wartet hier ein neuer Job auf Sie.

WIE SOLLTE ICH MICH VORBEREITEN?

Durchstöbern Sie die Liste der Aussteller der Recruiting Days. Haben Sie Ihren Wunscharbeitgeber gefunden, informieren Sie sich im Vorfeld über das Unternehmen. Bereiten Sie Ihre vollständige Bewerbungsmappe mit Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen vor. Auch einige Kurzbewerbungen sollten Sie parat haben. Schauen Sie sich in Ruhe das Rahmenprogramm an, überlegen Sie sich, welche Bestandteile Sie gerne besuchen möchten und erstellen Sie einen Zeitplan.

WARUM LOHNT SICH EIN BESUCH DER RECRUITING DAYS?

Was finde ich auf den Recruiting Days? Jobs, Jobs, Jobs und noch mehr Jobs. Die Recruiting Days bieten Ihnen viele Unternehmen, mit denen Sie über Ihre persönlichen Jobchancen sprechen können. Die Personalierer vor Ort suchen händelnd nach neuen Mitarbeitern. Lernen

Profitieren Sie auch von dem vielseitigen Rahmenprogramm. Lassen Sie Ihre Bewerbungsmappe von Profis prüfen, um so für die kommenden Gespräche top vorbereitet zu sein. Besuchen Sie die Infoveranstaltung, bei der Sie wertvolle Bewerbungstipps & Tricks erhalten und

DAS RAHMENPROGRAMM

» UNTERNEHMENSPRÄSENTATIONEN

Kurz – kompakt – interessant: Lernen Sie die Arbeitgeber in 20 Minuten kennen. Wer sich in welcher Stadt vorstellt, erfahren Sie auf den kommenden Seiten.

» BEWERBUNGSMAPPENCHECK

Diskret – professionell – fachkundig: Berater der Konec & Lorenzen Recruitment Consultants stehen Ihnen bei allen Recruiting Days in Einzelgesprächen mit Rat und Tat zur Seite. Sie geben hilfreiche Tipps, wie Sie Ihre Bewerbungsunterlagen optimieren können.

» INFOVERANSTALTUNG

Informativ – umfangreich – hilfreich: Personalierer plaudern aus dem Nähkästchen und bieten interessante Informationen rund um die Bewerbung und die Karriere.

Die Veranstaltungsräume werden sowohl unter www.recruitingdays.de als auch vor Ort bekannt gegeben.

HAMBURG

DO. 07.02.2013

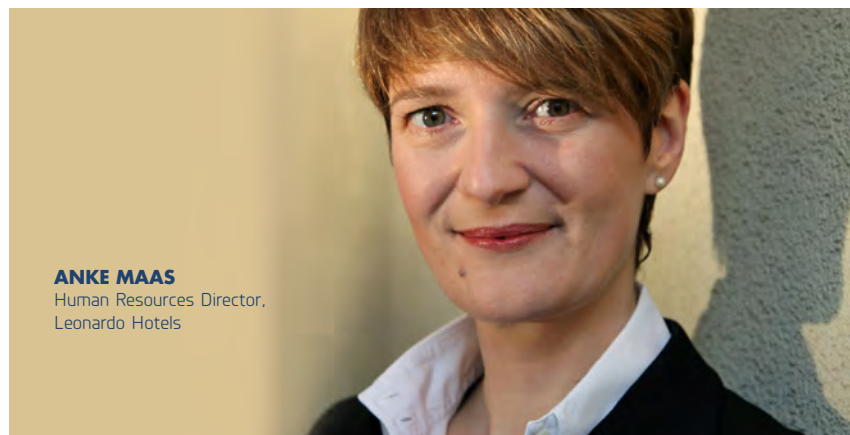
10.00 – 15.30 UHR

Handwerkskammer Hamburg



INFOVERANSTALTUNG (14.30 – 15.15 UHR)

Selbstmarketing im Internet



ANKE MAAS

Human Resources Director,
Leonardo Hotels

Viele Menschen unterschätzen die Kraft der Online-Welt und veröffentlichen Informationen über sich, die für die Karriere entscheidend sein können. Doch wie sollte ich mich als Bewerber im Internet bei Facebook, XING und Co. präsentieren? Welches Image vermittel ich und wie kann mein Auftritt im Internet Einfluss auf meine Bewerbung ausüben? Frau Anke Maas, Human Resources Director der Leonardo Hotels, verrät, welche Rolle Ihre Selbstdarstellung im Netz für Personalverantwortliche spielt. Nutzen Sie diese Chance und profitieren Sie bei Ihren Bewerbungen von Informationen aus erster Hand.

UNTERNEHMENSPRÄSENTATIONEN

Folgende Unternehmen stellen sich Ihnen in einer 20-minütigen Präsentation vor. Erfahren Sie alles über berufliche Perspektiven und Karrierechancen.

11.00 – 11.20 Uhr	Block Gruppe: Wachsen Sie mit uns – Ihre Karriere bei der Block Gruppe.
11.30 – 11.50 Uhr	Maritim Hotels: Über 5.500 Mitarbeiter können sich nicht irren!
12.00 – 12.20 Uhr	Accor Hospitality Germany: Ihr Lächeln hat Zukunft.
12.30 – 12.50 Uhr	Carlson Rezidor Hotel Group: Say Yes! to a new career!
13.00 – 13.20 Uhr	Motel One Career – Du wirst es lieben!

ADRESSE

Handwerkskammer Hamburg
Holstenwall 12
20355 Hamburg

VERANSTALTUNGSRAUM

Großer- & kleiner Saal, Foyer auf der
3. Etage sowie die 2. Etage
Die Veranstaltungsräume für das Rahmenprogramm
werden sowohl unter www.recruitingdays.de als
auch vor Ort bekannt gegeben.

UNTERNEHMEN

- 25hours hotels
- Accor Hospitality Germany
- A-ROSA Finest Hideaway Resorts
- AIDA Cruises
- ATLANTIC Hotels
- Block Gruppe
- Carlson Rezidor Hotel Group
- COLUMBIA Hotel Casino Travemünde
- CSM Cruise Services
- DAS TEGERNSEE | hotel & spa
- Der Öschberghof
- Deutsche Hotel Akademie
- FAIRMONT HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
- Generator Hostels
- Grand Hotel Esplanade Berlin
- Hofmann Projektmanagement
- Hotelfachschule Hamburg
- Hotel-Restaurant Erbprinz
- Hotelschool The Hague,
Hospitality Business School
- Iberotel & DORFHOTEL
- Internationale Berufsakademie der
F+U Unternehmensgruppe
- IST-Studieninstitut
- Joey's Pizza
- LAND & GOLF HOTEL STROMBERG
- Leonardo Hotels
- L'OSTERIA
- Maritim Hotels
- Marriott International
- Motel One Group
- Mövenpick Hotels & Resorts
- persona service
- RAMADA Germany & Switzerland
- Rauschenberger Gastronomie
- Scandic
- Uni Crewing Services Liberia
- Viking River Cruises
- VILA VITA Rosenpark
- Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Die aktuelle Ausstellerliste finden Sie unter:

www.recruitingdays.de.



BERLIN

MI. 20.03.2013
10.00 – 15.30 UHR

ellington

ELLINGTON HOTEL BERLIN

INFOVERANSTALTUNG (14.30 – 15.15 UHR)**Selbstmarketing im Internet**

ANNE BRETHFELD
Leiterin Head College,
Block Gruppe

Viele Menschen unterschätzen die Kraft der Online-Welt und veröffentlichen Informationen über sich, die für die Karriere entscheidend sein können. Doch wie sollte ich mich als Bewerber im Internet bei Facebook, XING und Co. präsentieren? Welches Image vermittel ich und wie kann mein Auftritt im Internet Einfluss auf meine Bewerbung ausüben? Frau Anne Brethfeld, Leiterin Head College der Block Gruppe, verrät, welche Rolle Ihre Selbstdarstellung im Netz für Personalverantwortliche spielt. Nutzen Sie diese Chance und profitieren Sie bei Ihren Bewerbungen von Informationen aus erster Hand.

UNTERNEHMENSPRÄSENTATIONEN

Folgende Unternehmen stellen sich Ihnen in einer 20-minütigen Präsentation vor. Erfahren Sie alles über berufliche Perspektiven und Karrierechancen.

10.30 – 10.50 Uhr	Marriott International: Check in to a brilliant future.
11.00 – 11.20 Uhr	Mövenpick – Traum Job finden + Karriere starten.
11.30 – 11.50 Uhr	Carlson Rezidor Hotel Group: Say Yes! to a new career!
12.00 – 12.20 Uhr	InterContinental Hotels Group: Room to be yourself.
12.30 – 12.50 Uhr	Maritim Hotels: Über 5.500 Mitarbeiter können sich nicht irren!
13.00 – 13.20 Uhr	Block Gruppe: Wachsen Sie mit uns – Ihre Karriere bei der Block Gruppe.

ADRESSE

Ellington Hotel Berlin
Nürnberger Straße 50–55
10789 Berlin

VERANSTALTUNGSRAUM

Saal Femina & Foyer auf der 1. Etage

Die Veranstaltungsräume für das Rahmenprogramm werden sowohl unter www.recruitingdays.de als auch vor Ort bekannt gegeben.

UNTERNEHMEN

- Accor Hospitality Germany
- andel's Hotel Berlin
- A-ROSA Finest Hideaway Resorts
- Block Gruppe
- Carlson Rezidor Hotel Group
- COLUMBIA Hotel Casino Travemünde
- CSM Cruise Services
- DAS TEGERNSEE | hotel & spa
- DEHOGA Berlin
- Der Öschberghof
- Deutsche Bahn
- Deutsche Hotel Akademie
- Domino's Pizza
- Ellington Hotel Berlin
- FAIRMONT HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
- Generator Hostels
- Grand Hotel Esplanade Berlin
- Hochschule für Wirtschaft, Technik
und Kultur
- Hotel Berlin, Berlin
- Hotel-Restaurant Erbprinz
- Hotelschool The Hague,
Hospitality Business School
- InterContinental Hotels & Resorts
- IST-Studieninstitut
- Joey's Pizza
- LAND & GOLF HOTEL STROMBERG
- Leonardo Hotels
- L'OSTERIA
- Maritim Hotels
- Marriott International
- Motel One Group
- Mövenpick Hotels & Resorts
- RAMADA Germany & Switzerland
- Rauschenberger Gastronomie
- Titanic Hotels
- VILA VITA Rosenpark
- Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Die aktuelle Ausstellerliste finden Sie unter:
www.recruitingdays.de.



MÜNCHEN

DO. 11.04.2013

10.00 – 15.30 UHR

SOFITEL
LUXURY HOTELS

INFOVERANSTALTUNG (14.30 – 15.15 UHR)

Selbstmarketing im Internet



FERRY UHLIG
Human Resources &
Training Manager

YVONNE POLLAKOWSKY
PR & Marketing Manager,
InterContinental Hotels & Resorts

Viele Menschen unterschätzen die Kraft der Online-Welt und veröffentlichen Informationen über sich, die für die Karriere entscheidend sein können. Doch wie sollte ich mich als Bewerber im Internet bei Facebook, XING und Co. präsentieren? Welches Image vermittel ich und wie kann mein Auftritt im Internet Einfluss auf meine Bewerbung ausüben? Frau Yvonne Pollakowsky, PR & Marketing Manager der InterContinental Hotels & Resorts und ihr Kollege Ferry Uhlig, Human Resources & Training Manager, verraten, welche Rolle Ihre Selbstdarstellung im Netz für Personalverantwortliche spielt. Nutzen Sie diese Chance und profitieren Sie bei Ihren Bewerbungen von Informationen aus erster Hand.

UNTERNEHMENSPRÄSENTATIONEN

Folgende Unternehmen stellen sich Ihnen in einer 20-minütigen Präsentation vor. Erfahren Sie alles über berufliche Perspektiven und Karrierechancen.

10.30 – 10.50 Uhr	Accor Hospitality Germany: Ihr Lächeln hat Zukunft.
11.00 – 11.20 Uhr	Block Gruppe: Wachsen Sie mit uns – Ihre Karriere bei der Block Gruppe.
11.30 – 11.50 Uhr	Carlson Rezidor Hotel Group: Say Yes! to a new career!
12.00 – 12.20 Uhr	Maritim Hotels: Über 5.500 Mitarbeiter können sich nicht irren!
12.30 – 12.50 Uhr	Mövenpick – Traum Job finden + Karriere starten.
13.00 – 13.20 Uhr	Starwood Hotels & Resorts: Join the journey.

ADRESSE

Sofitel Munich Bayerpost
Bayerstraße 12
80335 München

VERANSTALTUNGSRAUM

Ballsaal Nymphenburg & Foyer
im Erdgeschoss

Die Veranstaltungsräume für das Rahmenprogramm werden sowohl unter www.recruitingdays.de als auch vor Ort bekannt gegeben.

UNTERNEHMEN

- Accor Hospitality Germany
- Arabella Alpenhotel am Spitzingsee
- A-ROSA Finest Hideaway Resorts
- Block Gruppe
- Carlson Rezidor Hotel Group
- COLUMBIA Hotel Casino Travemünde
- CSM Cruise Services
- DAS TEGERNSEE | hotel & spa
- Der Öschberghof
- Deutsche Hotel Akademie
- Enchilada Unternehmensgruppe
- Enterprise Rent-A-Car
- Fleming's Hotels by HMG
- GHOTEL hotel & living
- Grand Hotel Esplanade Berlin
- Hotel Bayerischer Hof
- Hotel-Restaurant Erbprinz
- Hotelschool The Hague, Hospitality Business School
- InterContinental Hotels & Resorts
- IST-Studieninstitut
- Joey's Pizza
- Kempinski - Hoteliers since 1897
- LAND & GOLF HOTEL STROMBERG
- Leonardo Hotels
- L'OSTERIA
- Maritim Hotels
- Marriott International
- Motel One Group
- Mövenpick Hotels & Resorts
- Park-Hotel Egerner Höfe
- persona service
- RAMADA Germany & Switzerland
- Rauschenberger Gastronomie
- ROBINSON CLUB
- Schloss Elmau Luxury Spa & Cultural Hideaway
- Schloss Hohenkammer
- Schlosscafé im Palmenhaus
- solamento
- Starwood Hotels & Resorts
- The Charles Hotel
- Victor's Residenz-Hotels
- VILA VITA Rosenpark
- Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Die aktuelle Ausstellerliste finden Sie unter:

www.recruitingdays.de.



FRANKFURT

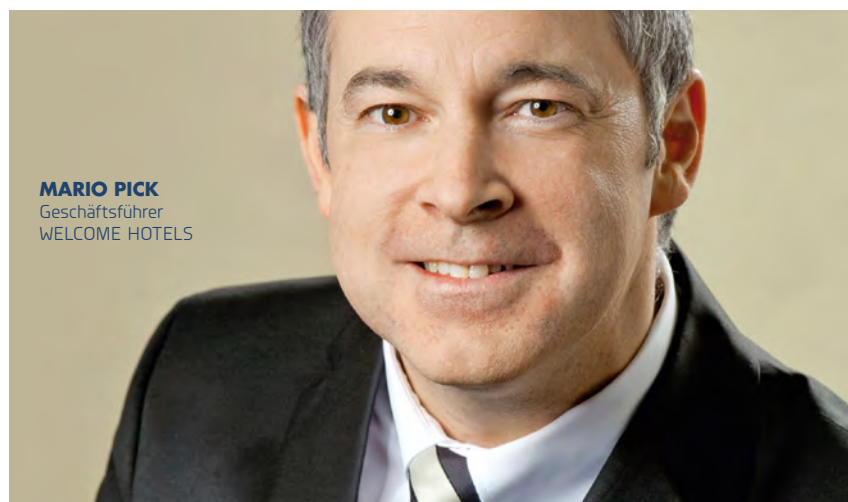
MO. 15.04.2013

10.00 – 15.30 UHR



INFOVERANSTALTUNG (14.30 – 15.15 UHR)

Selbstmarketing im Internet



MARIO PICK
Geschäftsführer
WELCOME HOTELS

Viele Menschen unterschätzen die Kraft der Online-Welt und veröffentlichen Informationen über sich, die für die Karriere entscheidend sein können. Doch wie sollte ich mich als Bewerber im Internet bei Facebook, XING und Co. präsentieren? Welches Image vermittel ich und wie kann mein Auftritt im Internet Einfluss auf meine Bewerbung ausüben? Herr Mario Pick, Geschäftsführer der WELCOME HOTELS, verrät, welche Rolle Ihre Selbstdarstellung im Netz für Personalverantwortliche spielt. Nutzen Sie diese Chance und profitieren Sie bei Ihren Bewerbungen von Informationen aus erster Hand.

UNTERNEHMENSPRÄSENTATIONEN

Folgende Unternehmen stellen sich Ihnen in einer 20-minütigen Präsentation vor. Erfahren Sie alles über berufliche Perspektiven und Karrierechancen.

11.00 – 11.20 Uhr	Carlson Rezidor Hotel Group: Say Yes! to a new career!
11.30 – 11.50 Uhr	Maritim Hotels: Über 5.500 Mitarbeiter können sich nicht irren!
12.00 – 12.20 Uhr	Enchilada Unternehmensgruppe – deine Chance ohne Grenzen zu wachsen.
12.30 – 12.50 Uhr	Block Gruppe: Wachsen Sie mit uns – Ihre Karriere bei der Block Gruppe.

ADRESSE

Radisson Blu Hotel, Frankfurt
Franklinstraße 65
60486 Frankfurt am Main

VERANSTALTUNGSRAUM

Ballsaal & Foyer auf der 1. Etage

Die Veranstaltungsräume für das Rahmenprogramm werden sowohl unter www.recruitingdays.de als auch vor Ort bekannt gegeben.

UNTERNEHMEN

- 25hours hotels
- Accor Hospitality Germany
- AIDA Cruises
- Block Gruppe
- Carlson Rezidor Hotel Group
- COLUMBIA Hotel Casino Travemünde
- CSM Cruise Services
- DAS TEGERNSEE | hotel & spa
- Der Öschberghof
- Deutsche Hotel Akademie
- Enchilada Unternehmensgruppe
- Enterprise Rent-A-Car
- European Hotel Academy
- Fleming's Hotels by HMG
- Genuss & Harmonie
- Grand Hotel Esplanade Berlin
- Hotel Bareiss
- Hotel-Restaurant Erbprinz
- Hotelschool The Hague, Hospitality Business School
- InterContinental Hotels & Resorts
- IST-Studieninstitut
- Joey's Pizza
- LAND & GOLF HOTEL STROMBERG
- Leonardo Hotels
- Maritim Hotels
- Marriott International
- MeridianSpa
- Motel One Group
- Mövenpick Hotels & Resorts
- persona service
- RAMADA Germany & Switzerland
- Rauschenberger Gastronomie
- Schlosshotel Kronberg
- Starwood Hotels & Resorts
- Treschers Schwarzwald
- VILA VITA Rosenpark
- Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
- WELCOME HOTELS

Die aktuelle Ausstellerliste finden Sie unter:
www.recruitingdays.de.



KÖLN

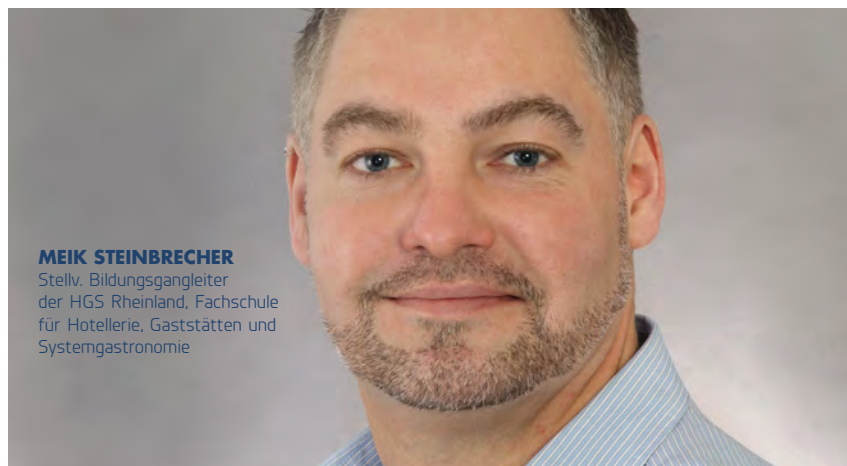
MI. 17.04.2013

10.00 – 15.30 UHR



INFOVERANSTALTUNG (14.30 – 15.15 UHR)

Selbstmarketing im Internet



MEIK STEINBRECHER

Stellv. Bildungsgangleiter
der HGS Rheinland, Fachschule
für Hotellerie, Gaststätten und
Systemgastronomie

Viele Menschen unterschätzen die Kraft der Online-Welt und veröffentlichen Informationen über sich, die für die Karriere entscheidend sein können. Doch wie sollte ich mich als Bewerber im Internet bei Facebook, XING und Co. präsentieren? Welches Image vermittel ich und wie kann mein Auftritt im Internet Einfluss auf meine Bewerbung ausüben? Der Stellvertretende Bildungsgangleiter der HGS Rheinland, Herr Meik Steinbrecher, verrät, welche Rolle Ihre Selbstdarstellung im Netz für Personalverantwortliche spielt. Nutzen Sie diese Chance und profitieren Sie bei Ihren Bewerbungen von Informationen aus erster Hand.

UNTERNEHMENSPRÄSENTATIONEN

Folgende Unternehmen stellen sich Ihnen in einer 20-minütigen Präsentation vor. Erfahren Sie alles über berufliche Perspektiven und Karrierechancen.

11.00 – 11.20 Uhr	Maritim Hotels: Über 5.500 Mitarbeiter können sich nicht irren!
11.30 – 11.50 Uhr	Starwood Hotels & Resorts: Join the journey.
12.00 – 12.20 Uhr	Carlson Rezidor Hotel Group: Say Yes! to a new career!
12.30 – 12.50 Uhr	Enchilada Unternehmensgruppe – deine Chance ohne Grenzen zu wachsen.
13.00 – 13.20 Uhr	Motel One Career – Du wirst es lieben!

ADRESSE

MARITIM Hotel Köln
Heumarkt 20
50667 Köln

VERANSTALTUNGSRAUM

Saal Maritim & Foyer auf der 1. Etage

Die Veranstaltungsräume für das Rahmenprogramm werden sowohl unter www.recruitingdays.de als auch vor Ort bekannt gegeben.

UNTERNEHMEN

- Accor Hospitality Germany
- Carlson Rezidor Hotel Group
- COLUMBIA Hotel Casino Travemünde
- CSM Cruise Services
- DAS TEGERNSEE | hotel & spa
- Der Öschberghof
- Deutsche Hotel Akademie
- Domino's Pizza
- Enchilada Unternehmensgruppe
- Europa Park
- European Hotel Academy
- Grand Hotel Esplanade Berlin
- HGS Rheinland, Fachschule für Hotellerie, Gaststätten und Systemgastronomie
- Hotel Bareiss
- Hotelfachschule belhoga
- Hotel-Restaurant Erbprinz
- Hotelschool The Hague, Hospitality Business School
- InterContinental Hotels & Resorts
- Internationale Berufsakademie der F+U Unternehmensgruppe
- IST-Studieninstitut
- Joey's Pizza
- LAND & GOLF HOTEL STROMBERG
- Leonardo Hotels
- Maritim Hotels
- Marriott International
- Motel One Group
- Mövenpick Hotels & Resorts
- persona service
- Phantasialand
- PPHE Hotel Group
- RAMADA Germany & Switzerland
- Rauschenberger Gastronomie
- ROBINSON CLUB
- solamento
- Starwood Hotels & Resorts
- Van der Valk Airporthotel Düsseldorf
- VILA VITA Rosenpark
- Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
- WIHOGA Dortmund

Die aktuelle Ausstellerliste finden Sie unter:

www.recruitingdays.de.



DAS GROSSE YOURCAREER- GROUP-GEWINNSPIEL

Spielen Sie mit und gewinnen Sie 1 Wochenende in einem Motel One Ihrer Wahl

Beantworten Sie die folgenden Fragen. Aus den Anfangsbuchstaben der richtigen Antwort ergibt sich ein Lösungswort. Senden Sie das Lösungswort an: gewinnspiel@ycg.de (**Einsendeschluss: 15.05.2013**)

1. WIE HEISSEN DIE JOBMESSEN, DIE DIE YOURCAREERGROUP IM FRÜHJAHR VERANSTALTET?

- V.) Goodbye Deutschland
- M.) Karriere leichtgemacht
- J.) Recruiting Days

2. WAS VERANSTALTET DIE YOURCAREERGROUP SEIT 4 JAHREN AUF DER ITB?

- N.) eine Aloha Party
- O.) eine Jobbörse
- A.) ein Casting

3. WELCHES MAGAZIN GIBT DIE YOURCAREERGROUP JÄHRLICH HERAUS?

- B.) YOUCA
- N.) Speis & Trank
- L.) Logieren & Residieren

4. NEBEN UNZÄHLIGEN JOBS GIBT ES BEI DEN RECRUITING DAYS AUCH...

- B.) verschiedene Unternehmenspräsentationen
- E.) eine Kochvorführung
- P.) verschiedene Wettbewerbe

5. IN WIE VIELEN STÄDTEN VERANSTALTET DIE YOURCAREERGROUP 2013 DIE RECRUITING DAYS?

- W.) 3
- T.) 4
- Ö.) 5

6. WEN KÖNNEN SIE BEI DEN MESSEN TREFFEN?

- R.) Personalverantwortliche
- Z.) Prominente
- E.) Politiker

7. WO FINDET DIE ITB STATT?

- A.) München
- C.) Hamburg
- S.) Berlin

8. WELCHEN STAND HAT DIE ITB JOBBÖRSE?

- D.) Halle 5.1, Stand 211
- F.) Halle 5.1, Stand 212
- E.) Halle 5.1, Stand 219



1 WOCHENENDE IN EINEM MOTEL ONE IHRER WAHL

(2 Übernachtungen im DZ inkl. Frühstück)

MOTEL ONE – DU WIRST ES LIEBEN!

Die angesagte Budget Design Hotelkette Motel One bietet mittlerweile in 42 Hotels von Hamburg bis München „viel Design für wenig Geld“.

Die trendigen Nichtraucherhotels überzeugen mit schickem Design, hochwertiger Ausstattung und eignen sich aufgrund ihrer zentralen Lage ideal für Shopping-Ausflüge und Sightseeing-Touren. Die Übernachtung gibt es bereits ab 49 Euro.



MEHR ÜBER UNS:

» www.facebook.com/yourcareergroup

DER GEWINN

ITB JOBBÖRSE POWERED BY YOURCAREERGROUP

**IHRE KARRIERECHANCE AUF DER ITB BERLIN IN
HALLE 5.1, STAND 219, 06.03. – 10.03.2013**

Wer einen neuen Job im Tourismus sucht, kann auch in diesem Jahr auf der ITB Berlin fündig werden.

Zum fünften Mal in Folge veranstalten wir die ITB Jobbörse in der Messehalle „Training and Employment in Tourism“ auf der weltweit größten Tourismusmesse. In Halle 5.1, Stand 219, dem Mittelpunkt der Halle, wird die ITB Jobbörse powered by YOURCAREERGROUP wieder der zentrale Karrieretreffpunkt sein.

Die Personaler namhafter Unternehmen der Tourismusbranche stellen sich vor und präsentieren attraktive Jobangebote. Kommen Sie vorbei und stellen Sie sich bei den Unternehmen vor. Überzeugen Sie die Personaler und schon haben Sie Ihren Traumjob in der Tasche.



WIR BIETEN IHNEN DIE PLATTFORM – SIE MÜSSEN NUR ZUGREIFEN.



DAS RAHMENPROGRAMM

Freuen Sie sich auf viele Personaler hochkarätiger Arbeitgeber. Aber das ist noch nicht alles! Die Jobbörse bietet Ihnen noch viel mehr.

Renommierete Unternehmen und Institute präsentieren spannende Karrierethemen aus dem Tourismus und helfen Ihnen bei der Entscheidung, welcher Arbeitgeber oder welches Studium zu Ihnen passt. Besuchen Sie von Do.–So. zwischen 13.00–15.00 Uhr die Bühne in Halle 5.1 und lernen Sie mehr über die Einstiegsmöglichkeiten bei namhaften Unternehmen.

Auch in diesem Jahr können Besucher von einer kostenfreien Karriereberatung profitieren. Lassen Sie z.B. Ihre Bewerbungsmappe von Personalprofis mit langjähriger Erfahrung prüfen. Sie erhalten Tipps, um Ihre Bewerbungsunterlagen hinsichtlich des Gesamteindrucks, der Vollständigkeit und der Gliederung optimieren zu können. Sichern Sie sich Ihren 10-minütigen Termin und melden Sie sich bei uns am Stand 219 an.

Detailliertere Informationen zum Rahmenprogramm finden Sie unter: www.ycg.de/itb.



DIE AUSSTELLER

- Arcadia Hotels
- A-ROSA Finest Hideaway Resorts
- Club Med
- Die Touristiksparte der REWE Group
- Iberotel & DORFHOTEL
- Konen & Lorenzen Recruitment Consultants
- ROBINSON CLUB
- solamento
- SRH Hotel-Akademie Dresden
- TUI
- vamos Eltern-Kind-Reisen
- vtours

Die aktuelle Ausstellerliste finden Sie unter:
www.ycg.de/itb

VERANSTALTUNGSORT

ITB Jobbörse
 Halle 5.1, Stand 219



Enterprise Management-Trainee-Programm

Wenn Sie Ihre eigene Erfolgsgeschichte schreiben wollen, sollten Sie ein paar Seiten von unserer übernehmen – denn wir haben mit einem weltweiten Umsatz von über 14 Milliarden US-Dollar und mehr als 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern allein in Deutschland so einiges zu erzählen.

Auch unser Management-Trainee-Programm erregt Aufsehen. Es bietet Ihnen beste Chancen auf eine superschnelle Karriere und den direkten Weg in eine Führungsposition – in einem Unternehmen, das stolz darauf ist, seine Führungskräfte aus den eigenen Reihen zu rekrutieren. Fakt ist: Wenn Sie bei Enterprise erfolgreich mitarbeiten, können Sie nach nicht mal zwei Jahren die Leitung einer eigenen Filiale übernehmen.

So schnell? Allerdings. Und das geht? Mit Sicherheit. Unser Training und unsere Unterstützung sind erstklassig, und in unseren Filialen arbeiten Sie mit Kolleginnen und Kollegen zusammen, die am selben Strang ziehen und genau wie Sie auf große Ziele hinarbeiten – das ist Teamwork vom Feinsten. Auch wenn mal harte Herausforderungen anstehen, haben wir viel Spaß, denn eines ist klar: Wenn Sie sich bei uns wohlfühlen, lernen Sie mehr und kommen schneller voran.

Wachsen Sie über sich hinaus unter [www.enterprisealive.de/youca](http://www.enterprisealive.de/) oder rufen Sie uns unter 0800 069 37 22 an.



Mit unserem Management-Trainee-Programm kommen Sie ganz groß raus.

Come alive



ITB JOBBÖRSE

MÄRZ 2013

AUSSTELLER UND RAHMENPROGRAMM

BESUCHEN SIE DIE ITB JOBBÖRSE

Der Karrieretreffpunkt auf der ITB Berlin! Attraktive Unternehmen präsentieren Jobs und Karrierechancen in der Hotellerie, Gastronomie und Touristik.

WANN UND WO?

Mi. 06.03. – So. 10.03.2013

Tägl. 10.00 – 18.00 Uhr

ITB Berlin, Messehalle 5.1, Stand 219



- » **Halle 5.1, Stand 219**
- » **Personaler live**
- » **Kostenlose Karriereberatung**

Aktuelle Informationen unter:
www.ycg.de/itb